S
578

Verzeichniß

derjenigen

Obstbaumsorten,

welche,

sowohl hochstämmig, als in Zwergform, in der Königlich = Baierischen, systematisch = angelegten Baumschule zu Rebdorf, unweit Eichstätt, käuflich zu haben sind, bey dem Königl. Obstplantage=Inspekteur,

Bernhard Grob,

zu Eichstätt.

Gedruckt daselbst bey Schmid. 1808.

Erinnerung.

Dies vorliegende Verzeichniß sollte nicht nur den Kenner, sondern jeden Obstliebhaber in den Stand setzen, unter den vielen verschiedenen Sorten eine nach seinem Geschmacke und Bedürfniß, vorzüglich aber auch für die Lage und Beschaffenheit des Bodens seines Gartens glückliche Wahl zu treffen: darum wollte ich in demselben nicht bloß den trocknen Namen der Früchte, sondern auch das Auszeichnende ihres Karakters, als der Güte, Reifzeit, Naturell des Baumes ꝛc. in möglichster Kürze bemerken; wo-

zu ich nicht nur meine eigene Erfahrung, sondern auch die scharfen, kritischen Beschreibungen der beßten und neuesten Pomologen, besonders die des Hrn. Dr. und Hofraths Diel zu Dietz an der Lahn benützte.

Noch bestehet zwar meine Obstsammlung nur in 500 auserlesenen Sorten. Meine Absicht war aber auch nie nur Vieles, sondern aus Vielen nur immer das Beßte, und unter meinem Himmelsstriche das Gedeihlichste zu wählen. Da mir indessen von einer Höchsten Stelle die möglichste Unterstützung zugesichert worden, so werde ich auch von Seite meiner nie ermüden, jede Lücke immer zu ergänzen, und von Zeit zu Zeit den entstandenen Zuwachs bekannt zu machen. Unterdessen denke ich, könnte auch schon dieser Vorrath hinreichend seyn, jeden Garten zu be-

se-

setzen, und jeden Gaumen zu jeder Jahreszeit zu befriedigen.

Auch darf ich es hier nicht unbemerkt lassen, daß ich die Zwergform meistens auf Sämmlinge von edlen Kernen veredelt habe, da mich eine lange Erfahrung endlich überzeugte, daß die auf Kütten und Johannisstämme gepropften in unserem meist schweren Boden und kälterem Himmelsstriche gewöhnlich schon frühzeitig kränkelnd und brandig werden, jene aber weit besser gedeihen, wenn man nur beym Versetzen ihnen hinreichenden Raum verschaffet, und sie nach Verlauf der ersten drey Jahre nicht mehr so scharf im Schnitte behandelt: doch können auch jene, die für eine warme, sonnenreiche Lage und lockern Boden ausdrücklich auf Kütten = oder Johannisstämme veredelte Zwerge verlangen, ordentlich damit bedienet werden.

Daß

Daß endlich in dieser systematischen Baumschule immer die genaueste Registratur geführt werde, damit jeder Käufer die verlangte Sorte ächt und redlich erhalte, davon mag man sich schon darum überzeugen, weil nicht nur Ehre und Kredit dieses fodert; sondern, weil auch dieses Unternehmen nicht etwa nur die Spekulation eines eigennützigen Privatmannes, sondern das Werk einer weisen, wohlthätigen Regierung ist, die dabey keine andere Absicht hat, als den Wohlstand des Vaterlandes auch durch Verbreitung der verfeinerten Obstkultur so viel möglich zu erhöhen.

Eichstätt den 31ten May 1808.

Grob, Inspekteur.

I. Klasse.

Kantäpfel. (Rippenäpfel) Mit großem, offenem Kernhause und sichtbaren Rippen an Kelch und Bauch.

A. Aechte Calville. Sind aromatisch. Von der Mitte gegen den Kelch etwas zugespitzt; mit Duft am Baume und fetter Schale in der Zeitigung u. s. w.

1. Weißer, Winter-Calville. Calville blanche d'hiver. Sein Fleisch hat erhabenen Zuckergeschmack, mit Muskatellersäure erhöht. Reift im Dezember, ist im Febr. am gewürzhaftesten; dauert bis in den Sommer. Er ist der Fürst unter den französischen Aepfeln.

Der Baum wird nicht groß; die Zwergform liefert die schönsten Früchte. Fodert den scharfen Schnitt, lebt nur 50 Jahre. Vom ersten Range. a. *)

2. Ge-

*) Die mit a. bezeichneten sind vom ersten Range, die mit b. vom zweyten und die mit c. vom dritten Range.

2. Gestreifter, gelber Herbst-Calville. Calville jaune rayée d'Automne. Mit feinem Muskatengeruch, und säuerlichsüßem, alantartigem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Anfangs Okt., hält bis Weihnachten; muß reif gepflückt werden. Der Baum wird nicht groß; ist frühe sehr fruchtbar. a.

3. Gestreifter, rother Herbst-Calville. La Calville rouge rayée d'Automne. Mit feinsüßem, rosenartigem Geschmacke. Reift im Nov., behält sein Gewürz bis in Februar; hält aber noch länger. Der Baum macht langes Holz, mit hängenden Aesten. a.

4. Gestreifter Muskaten-Calville. La Calville Musquée. Hat ungemein starken Violengeruch, mit wahrhaft zimmet- und alantartigem Geschmacke. Reift Ende Sept., hält 6 Wochen. Der Baum wird ansehnlich groß, mit breiter, gewölbter Krone; fodert warmen Stand. a. *)

5. Blumen-Calville. De Bloem-Zoete Calville. Mit Quittengeruch und Rosengeschmacke. Reift Ende Aug., hält nur 4 Wochen. Der Baum wächst sehr lebhaft mit abstehenden, hängenden Aesten. Seine Frühzeitigkeit macht ihn höchst schätzbar. a.

6. Ge-

*) Sieh die Anmerkungen am Ende dieser Familie.

6. Gewürz-Calville. La Calville aromatique. Mit Violengeruch und Violengeschmack ohne Säure. Reift Hälfte Okt., hält bis Weihnachten.

Der Baum wächst nur mittelmäßig, mit abstehenden Hängästen, fodert warmen Stand und guten, trocknen Boden. Muß spät gepflückt werden. a.

7. Rother Herbst-Calville. Calville rouge d'Automne. Ist größer und eben so schwanenhalsig, wie Nro 1. Sein Fleisch ist fast durchgehends hellrosenroth; enthält himbeerartige Weinsäure mit Alantgeschmack. Reift Anfangs Okt., hält bis Weihnachten.

Der Hochstamm wird ansehnlich größer, als Nro 1. Ist noch fruchtbarer und bildet eine breite, stolze Krone.

8. Rother Herbst-Anis-Calville. Calville d'Anis rouge d'Automne. Mit starkem Violengeruch, und süßsäuerlichem Violengeschmack. Reift gegen Ende Sept., hält sich nur den Oktober hindurch. Es lohnt sich der Mühe, die Reifzeit dieser Frucht wohl zu beobachten.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, mit starken, abstehenden Aesten. a.

9. Der Edelkönig. Roi tres - noble. Geruch und Geschmack sind himbeerartig, mit erhabener, zuckerartiger Weinsäure. Reift Mitte Sept., ist bald eßbar, und hält bis gegen Weihnachten.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit flachen abstehenden Aesten, ist frühe und ungemein fruchtbar.

10. Der Gräfensteiner. Hat durchdringenden Geruch und erhabenen, süßweinichten Geschmack, mit etwas Melonen erhöht. Reift Ende Okt., hält sich nur bis Weihnachten gewürzhaft.

Der Baum wird groß, mit breiter, kugelförmiger Krone und abstehenden Aesten. a.

11. Gelber Oster - Calville. Paasch Appel. Mit rosenartigem Parfüm. Eßbar vom Nov. bis Ostern.

Der Baum treibt sehr gut, und wird besonders als Hochstamm empfohlen. a. *)

A. Himbeere. Mit kleineren Rippen und sanfterm Fleische.

12. Aechter, rother Winter - Calville. Calville rouge longue d'hiver. Sein Fleisch wird bey ältern Bäumen rosenroth, mit erha-

---

*) Diel hat ihn noch nicht beschrieben.

habenen, feinsäuerlich = zuckerartigem Erdbeer=geschmacke. Reift im Dez., hält bis in März. Die Frucht muß spät abgenommen werden.

Der Baum wächst nur mittelmäßig hoch, mit flacher Krone; trägt etwas geizig. Wird leicht krebsig; fodert daher wohlgebauten Boden, und warmen Stand. a.

13. Rother Sommer = Calville. Calville rouge d'Eté. Riecht bey seiner Zeitigung violenartig. Das Fleisch führt etwas Rosenröthe, hat vortrefflichen Himbeergeschmack. Reift Ende August, eßbar vom Baum. Hält höchstens 3 Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig; bildet mit abstehenden Aesten eine breite, starkbelaubte Krone. a.

14. Rother Sommer=Calville aus der Normandie. Calville rouge d'Eté Normande. (Nach Mayr.) Mit süßem, weinichtem Himbeergeschmacke. Reift 8 Tage später als der vorige; hält auch nicht länger.

Hochstamm und Frucht werden ansehnlich größer, als Nro 13. a.

15. Rother, Harlemer = Himbeerapfel. De Harlemer Rode Framboos - Appel. La Framboise rouge rayée. Mit Violengeruch und süßem, weinsäuerlichem Rosenge=

geschmacke. Reift Hälfte Nov., hält in dem Winter.

Der Baum wächst unordentlich, abstehend, mit hangender, flacher Krone; ist ausnehmend fruchtbar; fodert den ganzen Sonnenstand. a.

16. Rother Paradiesapfel. Braunrother Himbeerapfel. Mit Himbeergeruch und Geschmack. Reift gegen Mitte Sept., ist bald eßbar; hält nach kühlen Sommern bis Weihnachten. Fast triefende Fette verräth seine vollkommene Zeitigung.

Der Baum wird mittelmäßig, mit horizontalen Unterästen und flacher Krone; sieht verwiert aus, welches ihn sehr fruchtbar macht. Kömmt sehr leicht fort; die Frucht aber ist zärtlich. a.

17. Großer, rother Sommer-Himbeerapfel. Framboise rouge d'Eté. Mit ungemein-angenehmen, süßweinsäuerlichem Geschmacke, der fein himbeerartig ist. Reift Ende Sept., hält gegen 6 Wochen.

Der Baum wird schön, groß, bildet eine breitgewölbte flache, Krone. a.

18. Langer, rother Himbeerapfel. Framboise rouge longuette. Mit Violengeruch und Geschmack. Reift im Okt., hält in dem Winter.

Der

Der Hochstamm bleibt klein, ist kein schöner Baum, aber frühe und ausnehmend fruchtbar — in warmer Lage und kultivirtem Boden. Wegen seiner Kleinlichkeit muß er auf einen Wildling veredelt werden. b.

19. Langer, braunrother Himbeerapfel. Eine ganz neue Herbstfrucht vom Diel, die noch nicht getragen. a.

20. Weißer Sommer-Erdbeerapfel. Calville blanche d'Eté. (Nach Sicklern.) Die Frucht ist milde, hat feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Reift Mitte Sept., hält den Okt. hindurch.

Der Baum wird ansehnlich, bildet eine Kugelkrone; ist nicht empfindlich, trägt gern übers andre Jahr. b.

21. Meißner, leberrother Himbeerapfel. Mit süßweinsäuerlichem, etwas himbeerartigem Geschmacke, ohne weiters Gewürz. Reift im Okt., hält für die Tafel bis gegen Jäner, für die Küche den ganzen Winter.

Der Baum wird stark und sehr fruchtbar, und soll als Zwerg an Adel gewinnen. Der Geschmack dieser Frucht macht vorzüglich den Uebergang zu den Schlotteräpfeln. b.

22. Früher Wachs-Calville. Ein schöner ansehnlich-großer, und wegen seiner seltenen strohweißen Farbe auffallender Herbstapfel.

fel. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist schön, weiß, sehr locker, feinkernicht, markicht, mit einem süßen, weinsäuerlichen Geschmacke.

Der Baum ist bey einem calvilleartigen, lebhaften Wuchs sehr fruchtbar. Die Frucht reift Anfangs Sept. und hält bis in November. a.

23. Der Blumen-Calville. Bloem Zoete Calville. Ein großer, prachtvoller, ganz vortrefflich-frühzeitiger Sommerapfel. Sein Fleisch ist gelblicht, locker, mit feinem, körnigem und fast überfließendem Safte. Reift im August, und hält sich 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst in seiner Jugend lebhaft. a. *)

B. Schlot-

---

*) Anmerk. a. Diese ganze Familie kann zum Vergnügen in kleinen Töpfen gezogen werden, besonders auf Johannisstamm. b. Die Früchte halten jeder Blume, an Geruch und Schönheit, das Gleichgewicht. c. Der Genuß ist paradiesisch im Punkte der Reifzeit. d. Sonnenstand und Erdreich geben der Frucht das gehörige Gewürz, der Pflanze ihre Gesundheit und Fruchtbarkeit. In schlechter Erde kömmt kein Calville fort; sie fordern warmen, tiefen, guten Boden. Ueberhaupts ist gebaute Gartenerde das Element der heikelsten Sorten.

B. Schlotteräpfel. (Rassel = Klapperäpfel.) Mit körnichtem Fleische, ohne Balsam; ohne Duft, ohne Fett.

24. Stern = Calville. Calville étoilée. Riecht auf der Hand gerieben, ungemein stärkend. Das Fleisch ist etwas körnicht, mit ganz eigenem, gewürzhaftem, süßsauerlichem Geschmacke. Reift im Dez., hält bis Frühling.

Der Baum wird groß, und sehr fruchtbar; fodert warme Lage und kultivierten Boden. b.

25. Türken = Calville. Mit etwas rauhem, starkweinsaurem Geschmacke. Der Größte unter den Calvillen. Reift im Dez., hält in dem Sommer. Gedämpft schmeckt er erquickend.

Der Baum wird sehr groß und alt, kömmt schon auf schlechtem Boden fort. b.

26. Schlotterapfel van der Flees. Calville van der Flees. Mit Violengeruch, und erhabenem Violen = oder Alantgeschmacke. Reift Anfangs Sept., hält 4 Wochen. Muß am Baume zeitigen.

Dieser wird mittelmäßig groß, aber sehr fruchtbar, mit hängenden, unordentlichen Aesten; fodert guten, trockenen Boden. a.

27. Der

27. **Der Alantapfel.** Mit Erdbeergeruch, und nach Alant duftendem Geschmacke, dem etwas Zimmet beygemischt scheint. Reift im Nov., hält bis März.

Der Baum wird groß und stark, mit abstehenden Aesten. a.

28. **Der Winter-Postoph.** Le Postophe d'hiver. (Nicht unser Borsdorfer) ist groß, mit feinem, etwas gewürztem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Dez., hält gegen Sommer.

Der Baum wird mittelmäßig, und sehr fruchtbar. Du Hamel wünscht, daß er gemeiner werde. a.

29. **Gelbe, gestreifte Schafsnase.** Eine sehr große Walze; mit angenehmen, reinen, etwas süßsäuerlichem Geschmacke. Reift im Okt., hält bis Weihnachten.

Der Baum wird ziemlich stark, mit abstehender, etwas flacher Krone. b.

30. **Weißer, Sommer-Gewürzapfel.** Ist feinsäuerlicht, rosenartig, mit etwas Anisgeschmack. Reift oft schon Mitte Augusts; hält sich höchstens 4 Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig, trägt frühe und willig, in Scherben macht er wahre Freude. b.

31. Die

31. Die Bischofsmütze. La Mitre. Eine Wachsfrucht, wie Calville bl. d'h., hat weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Reift Anfangs Okt., hält in dem Winter. Muß spät abgethan werden.

Der Baum belaubt sich stark, und wird groß. b.

32. Der gelbe, englische Carolin. Caroline d'Angleterre. Aeußerst groß, mit feinem, weinsäuerlichem Geschmacke, ohne besonders Gewürz. Reift Ende Sept., hält bis Dezember.

Der Baum wird ansehnlich, und sehr fruchtbar, mit abstehenden Aesten. Auf Zwerg wird die Frucht noch größer. b.

33. Gelber, englischer Königsapfel. Pomme royale d'Angleterre. Ist fein, locker, von weinichtem Geschmacke, ohne Gewürz. Reift im Dez., hält bis tief in Sommer.

Der Baum wird stark, fodert guten Boden und Schutz gegen Stürme. Ist jährlich sehr fruchtbar. b.

34. Gelber Pallasapfel. De Pallas Appel. In seiner Zeitigung ungemein wohlriechend, mit grobkörnichtem Fleische und einschneidenden, feinsäuerlichem Geschmacke, ohne weiters Gewürz. Reift im Jan. und Febr., hält tief in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, bildet eine prächtige, breitgewölbte Krone in die Luft; ist ausnehmend fruchtbar. b.

35. Die Rothfeder. Le Rouget. Mit angenehmen Geruch und sanfter, weinsäuerlicher Süße. Reift im Okt., hält gegen Dez.

Der Baum wächst lebhaft, schön, geht in die Luft. Der Johannisstamm giebt prächtige Piramiden. b.

36. Großer, rother Rasselapfel. Seine Form ist parapolisch; hat reinen, etwas süßweinsäuerlichen Saft. Reift im Dez. hält den ganzen Winter.

Der Baum wird sehr groß und schön; fodert aber fetten, kultivirten Boden. b.

37. Der Bouteillenapfel. (von seiner Form so benennt) mit süßsäuerlichen, gewürztem Geschmacke. Reift gegen Dez., hält den ganzen Winter.

Der Baum wird groß und stark. b.

38. Herbstglockenapfel. Pomme de Cloche d'Automne. Mit feinem, weinsäuerlichem Geschmacke, ohne Gewürz. Reift Ende Sept., hält bis in Nov.

Der Baum wird groß, wölbt sich zu einer dichten Krone; will aber kultivirten Boden, und kömmt in rauhen Gegenden fort. b.

39. Ledersüßling. Sein Fleisch ist locker, etwas ledrig, mit ganz reinem, süßem Geschmacke. Reift im Okt., hält in den Winter.

Der Baum wächst lebhaft; seine Aeste stehen luftig. Ist sehr fruchtbar. b.

40. Gestreifter Bachapfel. Ein recht teutscher, großer Wirthschaftsapfel. Sein Fleisch ist weißlichtgelb, markicht, grobkernicht und saftvoll; von dem Landmann allgemein beliebt. Reift im Nov.

Der Baum wird groß, fruchtbar, in seiner Blüthe dauerhaft, und kömmt in rauhen Gegenden gut fort. b.

41. Weiße Sommerschafsnase. Die Frucht riecht nicht stark: das Fleisch ist graulichtweiß, saftvoll, feinkernicht, und von einem weinsäuerlichten Geschmacke. Reift im August und hält sich durch vier Wochen.

Der Baum wächst schnell, auch in rauhen Gegenden. b.

42. Papageyapfel. La Pomme de Perroquet. (Schweitzerbandapfel.) Mit angenehmen Geruch und feinpikanten, erquickenden, weinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Nov. ist im Dez. am beßten, wird dann stippig.

Der Baum geht lebhaft in die Luft; liefert bald reiche Erndten. b. *)

C. Gulderlinge. Mit gewürzhaften, Reinetten = ähnlichem Fleische, ohne Balsam; sind am Bauche nicht sehr gerippt.

43. Gelber Gulderling. Geele Gulderling. Mit feinem Geruch und süßweinichtem Gewürz. Reift im Dez., hält über den May.

Der Baum wächst nur mittelmäßig, mit hangenden Aesten. Ist äußerst fruchtbar. a.

44. Gelb, englischer Gulderling. Gold-Gulderling. Mit violenartigem Geruch und sehr delikatem Traubengeschmacke. Reift bald nach seiner Abnahme, und hält doch bis gegen Jäner. Er macht dem Calville bl. seinen Rang streitig.

Der Baum wächst lebhaft, liebt guten, warmen Standort, giebt treffliche Zwerge. a.

45. Gelber Winter = Carthäuser. Hat feinsäuerlichen Zuckergeschmack, mit etwas Alant

*) Not. a. Die staunenswürdige Fruchtbarkeit bestimmt diese Familie, nebst dem rohen Genuß, hauptsächlich für die Oekonomie. b. Sie gehört eigentlich in etwas größere Anlagen, als Hochstamm. c. Die Meisten sind unsere Landsmänner aus Schwaben und Franken, aber, wunderlich genug, bey uns wenig oder gar nicht bekannt.

Alant erhöht. Reift im Dez., hält bis gegen Sommer.

Der Baum wird ansehnlich groß, geht abstehend in die Luft. a.

46. Deutscher Gulderling. Mit Gewürzhaften, etwas alantartigen, süßem Weingeschmacke. Reift Anfangs Dez., hält den ganzen Winter. Welkt gar nicht.

Der Baum wird nicht groß, ist aber sehr fruchtbar. Der Landmann soll ihn häufig bauen. b.

47. Süßer Holaart. Zoete Holaart. Hat alantartigen Geruch, und reinsüßen Zuckergeschmack, mit Fenchel = oder Zimmetparfüm. Reift im Nov., hält den ganzen Winter. Späte Abnahme giebt das gewürzhafte Süße.

Der Baum wird stark, voll Holz, dicht belaubt. Ist Frühe ungemein fruchtbar. a.

48. Rother Gulderling. Roode Gulderlin. Mit etwas Quittengeruch und gewürztem, säuerlichem Geschmacke. Reift im Jäner. Muß Ende Okt. gepflückt werden.

Der Baum mit gedrängter Krone und schweren Hängästen; wird nur als Hochstamm empfohlen. *)

49. Der

---

*) Die holländischen Namen deuten auf ihr Vaterland. Warum hat der englische Gulderling keinen engli-

49. **Der Citronatapfel.** Die Frucht hat einen sanften Geruch, und welkt nicht; das Fleisch ist weiß, ins gelblicht spielend, ziemlich fest, saftreich, feinkernicht und vom angenehmerquickenden, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmacke. Reift im Nov. und hat in diesem Monate seine größte Güte. Dauert bis in Winter.

Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar. a.

II. Klasse.

Rosenäpfel. Mit weichem Fleische, Rosen- oder Anisgeschmacke, angenehmen Geruche und meistens mit Tulpenstreifen. Mit Duft, ohne Fett.

A. Zugespitzte oder länglichte.

50. **Rother Winterkronapfel.** Rode Aagt. Der Liebling der Holländer. Hat zuckerartigen, mit Fenchel erhöhten Geschmack. Reift Ende Dez., wird gegen Februar am gewürzhaftesten; paßirt oft schon im März.

Der Baum wird stark, mit leichter Krone; fodert guten, tiefen Boden. a.

51. **Rother Sommerrosenapfel.** La Pomme Rose rouge d'été. Hat Violengeruch,

---

lischen Namen? Ich glaube, diesen Wink dürfe man fast durchgehends gelten lassen.

ruch, und süßen, weinsäuerlichen Geschmack, mit etwas Rosenparfüm. Zeitigt Anfangs Sept., hat Ende Nov. paßiert.

Der Baum wird etwas stark, mit unordentlicher flacher Kronwölbung. Ist sehr fruchtbar. b.

52. Parfümirter Winterrosenapfel. Pomme de Parfum. Mit starkem Violengeruch, und feinem, weinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Nov. Ist Ende Jahrs paßiert.

Der Baum wächst lebhaft; die abstehenden Aeste gehen schön in die Luft. Muß warmen, trockenen Boden haben. b.

53. Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot Rosat. Mit zuckerartigem Geschmacke, und flüchtigem Rosenparfum. Reift Ende Okt., hält mehrere Monate.

Der Baum wächst lebhaft. Ist sehr fruchtbar. a.

54. Gestreifter Winterblumensüßer. Gestreepte Ploem soete of Winter. Riecht auf dem Lager violen = in voller Reife quittenartig, mit süßlichtem Quittengeschmacke. Reift gegen März; hält tief in Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit starken abstehenden Zweigen. Kümmert im schlechten Boden. Fruchtbarkeit und Dauer machen ihn auch für die Küche schätzbar. b.

55. Sei=

55. Seidenapfel. Cousinotte rouge d'Eté. Mit Violengeruch, weinsäuerlichem Geschmacke, und rothen Adern im Fleische. Zeitigt Mitte August, hält 3 Wochen.

Der Baum wird nicht groß, mit hängenden Aesten. a.

56. Weißer, italienischer Rosmarinapfel. Mela de Rorismarino. Hat violenartigen Geruch und angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Reift im Nov., hält bis Februar. Ist im Dezember am beßten. Wir geben den Tyrolern jährlich schweres Geld dafür.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön abstehend in die Luft, macht schöne Zwerge. Man glaube nicht, daß die Frucht bey uns um ein Haar schlechter werde, außer an südlichen Mauren, wo sie melbicht, und stippicht wird. a.

57. Rother Wintertaubenapfel. (Vom Taubenkropf. Schiller.) Le Pigeonnet rouge. Mit Rosengeschmacke ohne Säure. Der Horizontalschnitt zeigt öfters nur 4 Kammern, die ein + vorstellen; daher auch Pomme de Jerusalem, Reift Ende Nov., ist im Frühjahre paßiert.

Der Baum wird nicht groß, kugelförmig, und jährlich sehr fruchtbar. a.

58. Ro-

58. Rother Herbsttaubenapfel. Pigeonnet rouge d'Automne. Mit zuckerartigem Violengeschmacke. Reift Ende Sept., hält bis zum Jäner.

Der Baum wächst etwas flach, und wird nicht groß. Will guten, warmen Boden. a.

59. Weißer Wintertaubling. Le Pigeonnet blanc d'hiver. Mit gewürztem Alantgeruch und erhabenem etwas alantartigem Geschmacke. Reift Anfangs Nov., hält tief in Winter.

Der Baum wird nur mittelmäßig. Mit holzreicher Krone. a.

60. Königlicher Täubling. Le Pigeonnet royal. Hat erhabenen, zuckrigen, mit gewürzter Weinsäure vermischten Geschmack. Reift schon im Okt. und hält doch bis März.

Der Baum wird nur mittelmäßig, bildet eine flache, dichte Krone; fodert kultivirten Boden gegen Mittag. a.

61. Marmorierte Rosette. Rosette marbrée. Mit Violengeruch und zuckerartigem, flüchtigem Melonengeschmacke. Zeitigt Anfangs Sept., hält gegen 7 Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber schön. Ist jährlich sehr fruchtbar. a.

62. Gestreifte Violette. La Pomme violette rayée. Mit Violengeruch, und süß-

wein-

weinsäuerlichem Violengeschmacke. Reift Hälfte Nov., hält nur 2 Monate in voller Güte.

Der Baum wächst schön, lebhaft, mit abstehenden Aesten, bildet eine liechte Krone. Trägt frühe und jährlich. a.

63. Der Veilchenapfel. Pomme Violette d'Eté. Mit etwas süßweinsäuerlichem Geschmacke, der etwas flüchtigem Violenparfüm hat. Zeitigt gegen Hälfte August, hält nicht lange; aber die Früchte zeitigen nach und nach 4 Wochen lang.

Der Baum wird nicht stark; hat feines Ansehn und abstehende, nicht hängende Aeste; giebt treffliche Pyramiden. a.

64. Der edle Prinzesinnapfel. Princesse noble. Mit Alantgeruch und Geschmack, fast ohne Säure. Reift Mitte Okt., hält im Winter.

Der Baum wird nur mittelmäßig, bildet eine verwierte, abstehende Krone, ist sehr fruchtbar. Diese Frucht wird am Spalier vom Baume eßbar. a.

65. Der große Jungfernapfel. (nach Sickler) Mit angenehmen, weinsäuerlichem Geschmacke, ohne vielen Saft. Zeitigt Ende Sept. hält nicht lange.

Der Baum wird ansehnlich, mit platter Kugelform. Ist sehr fruchtbar. a.

66. Som-

66. Sommerkönig. Le Roi d'Eté. Mit starkem Himbeergeruche und feinsüßen, weinsäuerlichem Violengeschmacke, zeitigt öfters schon Hälfte Aug., hält 14 Tage.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, mit dichter Krone. Ist frühe sehr fruchtbar; giebt treffliche Pyramiden. a.

67. Rother Herbst-Strichapfel. Passepomme rouge d'Automne. Mit Erbeergeruch und erhabenem, weinartig, süsem Geschmacke; zeitigt Anfang Sept., paßiert bald; daher Strichapfel.

Der Baum wächst lebhaft und schön; fodert recht gutes, kultivirtes Erdreich. a.

68. Der große, böhmische Sommerrosenapfel. Mit erhabenem Geruche und fein, süßsäuerlichem Geschmacke, ohne besonders Gewürz. Zeitigt Ende Jul., hält 14 Tage.

Der Baum wächts sehr lebhaft, mit liechter, breiter Krone, und ist äußerst fruchtbar. a.

69. Das bunte Sommer-Röschen. De Mooy Roos. Mit lieblichem Geruche und fein, weinsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt Ende August am Baume nach und nach 4 Wochen lang.

Der Baum wird nur mittelmäßig, aber ausnehmend tragbar. a.

70. Ge-

70. Gestreifter Sommer = Zimmetapfel. La Canelle. Hat gewürzten Geruch und Geschmack, mit feinem Zimmet erhöht. Zeitigt Mitte August, hält 14 Tage. Muß vor der vollen Zeitigung genossen werden. Einer der beßten Sommeräpfel.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit hängenden Unterästen, ist sehr fruchtbar. Darf an keine Mittagsmauer gesetzt werden.

71. Rother Liebsapfel. Pomme d'Amour. (Wegen Aenlichkeit mit dem Solanum lycopersicon lin.) Hat Violengeruch und süßen, weinichten Geschmack. Reift Anfangs Nov., hält einige Monate.

Der Baum wird eben nicht groß, mit hängenden Aesten, die unter's Messer gehören. Ist frühe und alljährig fruchtbar. a.

72. Rother Markapfel. Mit äußerst markichtem Fleische und Zuckerartigem, feinem Rosengeschmacke. Reift im Nov., hält bis Januar. Ist auch in der Küche unvergleichlich.

Der Baum wird groß, geht in die Luft, mit breitgewölbter Krone. a.

73. Gestreifter Sommer = Cusinot. La Cousinotte rayée d'Eté. Mit süß, weinsäuerlichem Rosengeschmacke, zeitigt Hälfte Septemb., hält bis 6 Wochen.

Der

Der Baum wird mittelmäßig, mit breiter, dichter Krone. Muß warmen Stand haben. a.

74. Der revalische Birnapfel. (Ein Russe.) Mit gewürzhaftem, etwas alantartigem Zuckergeschmacke. Zeitigt Ende Juli. Muß noch hellgrün genossen werden. Dieser, so wie seine 3 folgenden Landsmänner, werden in ihrem Vaterlande gern durchsichtig, oder bekommen glasartige Stellen (cicadiren.)

Der Baum geht schön in die Luft, ist in der Blüthe nicht empfindlich, und jährlich sehr fruchtbar. a.

75. Astrakanischer Sommerapfel. Pomme d'Astracan. Transparente. Mit stark parfümirtem Geruche und fein, weinsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt Ende Jul., hält nicht 14 Tage, (cicadirt.)

Der Baum wächst ganz lebhaft, breitet sich aber aus. a.

76. Der große Eisapfel. (Nach Sickler.) Mit angenehmen mehr süß, als säuerlichem Geschmacke. Reift im Okt., hält gegen 6 Wochen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, und kömmt bey uns leicht fort; will aber nicht cicadiren. b.

77. Rother Polsterapfel. Ein ansehnlich-großer, sehr guter Herbst- oder früher Winterapfel. Welkt nicht. Sein Fleisch ist mattweis, locker, markicht, saftreich mit einem angenehmen, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Oktober und dauert den ganzen Winter.

Der Baum macht abwärtshängende Aeste, ist aber sehr fruchtbar. b. *)

III. Klasse.

Rambuors (Bachäpfel, Ramburger, Breitlinge.) Enthält die größten Sorten. Sind breiter als hoch. Meistens schief, mit Rippen; haben lockeres grobkörnichtes Fleisch, mit geschlossenem Kernhause.

78. Großer Rambour, Pfundapfel. Le Rambour gros. Mit angenehmen Geruch und Geschmack, ohne Feinheit. Reift im Nov., hält einige Monate. Empfiehlt sich zur Wirthschaft.

Der

*) Not. a. Die Meisten dieser Familie sind zum staunen fruchtbar. b. Können sämmentlich zum Vergnügen in Scherben gezogen werden. c. Die Meisten sind Passepommes, die einen mäßig-feuchten Boden lieben. d. Die ganze Klasse hat ihren Namen von der Farbe, Geruch und Geschmack.

Der Baum wird stark und schnell hoch, mit prächtiger Kronwelbung, ist fruchtbar, und gehört in's Freye. b.

79. Langdauernder, rother Hartapfel. Ist süßlich ohne Gewürz. Reift im Jänner. Hält 2 Jahre; hat also großen Werth bey Mißjahren.

Der Baum wird groß, alt, tragbar. Seine Blüthe trotzt den Frühlingsfrösten. b.

80. Lothringer = Rambour. Rambour franc. (Sicklers weißer) Mit angenehmer Weinsäure. Zeitigt Anfangs Septemb., ist 14 Tage schmackhaft, und im Nov. paßiert, zu Torten vortrefflich.

Der Baum wächst schnell, mit abwärts stehenden Aesten, und wird alt. Fodert guten Boden, gehört in größere Anlagen. b.

Mit offenem Kernhause.

81. Winter = Rambour. Le Rambour d'hyver, du Hamels. Mit süßweinsäuerlichem Geschmacke. Hat zu wenig Feinheit für rohen Genuß. Reift im Dez., hält bis in Frühling.

Der Baum wird groß, stark, geht in die Luft; fodert gutgebauten, fetten Boden und warmen Stand. b.

82. Grüner Kaiserapfel. Pomme imperiale verte. Mit süßem Weingeschmacke. Zum rohen Genuß nicht pikant genug. Reift

im

im Dez., hält bis übern März. Ist mehr für die Küche geeignet.

Der Baum wächst stark, mit abstehenden Aesten, ist 3jährig schon fruchtbar; trotzt jeder Witterung, fodert aber guten, fetten Boden. b.

83. Großer, rother Herbst=Faros. Le gros Faros rouge d'Automne. Mit Violengeruch, und süßsäuerlichem Violengeschmack. Reift Mitte Okt., hält einige Monate.

Der Baum wird groß, mit laubichter Krone. a.

Cardinalsäpfel. Mit Violengeruch und Geschmack, sind platt, gerne uneben und keine Daueräpfel.

Mit offenem Kernhause.

84. Rother Cardinalsapfel. Le Cardinal rouge. Hat Violengeruch und Zuckergeschmack, mit feiner Weinsäure und Rosenparfüm erhöht. Reift Ende Nov., hält bis zum neuen Jahre. Wird im Dämpfen zum wahren Mark.

Der Baum wird groß, alt, treibt eine dichte Krone in die Luft. Ist frühe schon sehr fruchtbar, fodert aber kultiviertes, fettes Erdreich. a.

85. Vio=

85. Violetter Cardinal. Le Cardinal violet. Die Frucht parfümirt ein ganzes Zimmer, und hat ungemein erhabenen Zuckergeschmack. Reift im Nov., hält 6 Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig, gesund, mit schönbelaubter Krone. Ist frühe und jährlich tragbar. a.

86. Grüner Käsapfel. Mit stark gewürztem, zimmetartigem Geschmacke. Reift Hälfte Okt. hält nur bis in Dez. Eine Hauptfrucht für Oekonomie und den rohen Genuß des Landmannes.

Der Baum wird groß, alt, dauerhaft, geht hoch in die Luft. Ist frühe sehr tragbar; gehört in größere Anlagen. a.

87. Rother Sommerrambour. Rambour rouge d'Eté. Mit wechselndem Kernhause.; hat Violengeruch, und süßweinsäuerlichen Rosengeschmack. Zeitigt im Sept. Ist vom Baume eßbar, hält 8 Wochen.

Der Baum wächst sehr munter und stark, mit hängenden Zweigen. a.

Mit fast geschlossenem Kernhause.

88. Ulmerapfel. Le Cardinal rouge rayée. Die Frucht hat zuckrigen Erdbeergeschmack. Reift Anfangs Okt., paßiert im Dez.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit flacher Krone und abstehenden Aesten. Ist sehr frucht-

fruchtbar, fodert guten, etwas trockenen Boden. a.

89. Geflammter, weißer Cardinal. Le Cardinal blanc flambant. Mit süßweinsäuerlichem, dem rothen Stettiner ähnlichem Geschmacke. Reift Anfangs Nov., hält tief in Winter.

Der Baum wird groß, alt, mit dichter Krone; liebt guten, fetten, gebauten Boden. b.

Mit geschlossenem Kernhause.

90. Tulpen Cardinal. Mit ungemein = starkem Violengeruch, und süßsäuerlichem Rosengeschmacke. Reift Hälfte Okt., paßiert bald.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit häufigen Aesten. Giebt schöne Zwergformen, worauf die Frucht sehr gewinnt. a.

91. Großer Gotthard. Mit süßsäuerlichem, etwas rosenartigem Geschmacke. Reift gegen Ende Okt., paßiert bald.

Der Baum wird groß, mit breiter Krone. Ist über die Massen fruchtbar. b. *)

92. Der

*) Not. a. Diese Klasse verlangt im Durchschnitte tiefgehenden, nicht zu trockenen Boden. b. Die Cardinäle sind besonders für den Landmann schätzbar, zieren jede Tafel, sind für die Oekonomie ausgesucht gut.

92. **Der Belvedere.** Eine sehr schöne calvillartige Frucht, mit etwas viollenartigem Geruche. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, zwar nicht viel saftig, aber doch von einem feinen, angenehm, süßen, viollenartigen Geschmacke. Reift Ende Okt. und hält bis Weihnachten; zu frühe abgenommen, welkt sie.

Der Baum wird sehr groß, trägt seine starken Aeste flach ausgebreitet, und ist alljährig fruchtbar. b.

93. **Der gelbe Klosterapfel.** Eine ansehnlichgroße Herbstfrucht. Das Fleisch ist weiß, fein, weich, markicht, saftreich, mit einem angenehmen, etwas würzhaften, feinweinsäuerlichen Geschmacke. Reift im Okt. und hält bis in Dez., wo sie den Saft verliert.

Der Baum ist bey einem schnellen Wuchs auch sehr fruchtbar. b.

IV. Klasse.

Reinetten. Mit festweichem Fleische und grauen Punkten, oder Rost auf der Schale. Die beyden Wölbungen sind ziemlich ähnlich. Die Peppinge und süßgewürzten werden blos geduldet. Die erhabene gewürzhafte Zuckersäure heißt Reinettengeschmack.

A. Einfärbige, gelb, grün, weiß haben manchmal nur einen Ausflug von Röthe, oder Rostfiguren.

94. Fran-

94. Französische Edelreinette. Reinette France. Hat zuckerartigen Geschmack, mit durchstechender, muskatellerartigen Säure. Reift oft schon im Dez. Ist im Jäner und Februar am beßten. Wird im Sommer immer schlechter.

Für den Hochstamm ist die Frucht etwas zu schwer. Verlangt hartnäckig sehr guten, gebauten, nicht nassen Boden. a.

95. Gelbe Zuckerreinette. La Reinette jaune sucrée. Mit zuckerartigem Geschmacke, ohne Säure. Reift gegen Hälfte Nov., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst schön und dicht; will warmen, gebauten Boden; giebt schöne, reiche Pyramiden. a.

96. Aechte, weiße, französische Reinette. Reinette blanche. Mit weinsüßlichem Geschmacke, ohne Säure, eßbar im Nov., ganz reif im Dez., hält in den Sommer zu Backwerk vortrefflich.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit hängenden Aesten. Ist jährlich äußerst fruchtbar; hat prächtige Rosenblüthe. b.

97. Große, englische Reinette. Reinette grosse d'Angleterre. Lachendschön, mit erquickendem, weinsäuerlichem Geschmacke, oh-

ohne Gewürz. Reift im Jäner, hält bis in Sommer.

Der Baum wächst sehr groß, mit breitgewölbter Krone; liefert fast jährlich; sucht tiefen Boden. a.

98. Calvilleartige Reinette. Reinette Calvillée. Mit angenehmen Geruch und Calvillegeschmacke, ist sehr gewürzhaft ohne Säure. Reift Ende Nov., dauert höchstens 4 Monate.

Der Baum wird nur mittelmäßig, trägt bald. a.

99. Königliche Reinette. Reinette royale. Mit Zuckergeschmack, ohne Säure. Ist im Jäner und Febr. am beßten, hält in den Frühling.

Der Baum geht mit abstehenden Winkeln stark in die Luft. a.

100. Weiber = Reinette. Reinette Pomme Madame. Mit süßweinsäuerlichem Geschmacke, ohne besonders Gewürz. Reift im Dez., hält bis Frühling.

Der Baum wird ziemlich stark, trägt reichlich und bald. a.

101. Reinette von Breda. Reinette de Breda. Ein Liebling Diels. Mit zuckrigem, gewürzhaftem Peppingsgeschmacke. Reift

im

im Dez. Ist im Jäner am beßten, hält in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig, ist zum Staunen fruchtbar, und nicht zärtlich. a.

102. Lothringer, grüne, Reinette. Mit feinsäuerlichem Safte, ohne Gewürz. Reift Ende Nov. Ist um Weihnachten am beßten, hält aber bis Frühling. Wird zum Dämpfen empfohlen.

Der Baum wird stark, macht gerne Hängäste. b.

103. Harlemer = Reinette. Mit süßem, weinartigem Geschmack. Reift im Nov., hält in den Frühling.

Der Baum wird groß, mit abstehenden Aesten, ist frühe und jährlich fruchtbar. Gedeihet als Hochstamm sehr gut. a.

104. Champagner = Reinette. Reinette platte de Champagne. Mit zuckerartiger Weinsäure und etwas Rosenparfüm. Reift im Nov., und Dez., hält bis in Sommer.

Der Baum wächst etwas weitläufig, wird aber nicht groß. Ist äußerst fruchtbar; fodert sehr guten Boden und warme Lage. a.

105. Reinette von Sorgvliet. Reinette de Sorgvliet. Hat dem Calville blanc d'hiver ähnlichen, nur nicht so gewürzhaf-

ten

ten Geschmack. Reift im Dez., hält bis in Sommer.

Der Baum wird ansehnlich, mit stark abstehenden Aesten, ist frühe und jährlich fruchtbar. a.

106. Reinette von Normandie. La Reinette de Normandie. Mit zuckerartigem Weingeschmacke, wie Borsdorfer. Reift gegen Mitte Okt., hält nur zwey Monate.

Der Baum treibt abstehend in die Luft, ist wie unser Borsdorfer, in seiner Kindheit etwas geizig; fodert sehr guten Boden und warme Lage. a.

107. Reinette von Lüneville. La Reinette de Luneville (Sicklers zwey Jahre dauernde Reinette.) Hat nur Borsdorfergröße, mit gewürztem Zuckergeschmacke. Reift erst im Sommer; hält über 2 Jahre.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit abstehenden Aesten, trägt in Büscheln, und früh. a.

108. Goldzeugapfel. Vrai Drap d'or, du Hamel. Hat zuckerartigen Geschmack, mit sehr versüßter Weinsäure. Reift im Nov., hält bis in Febr.

Der Baum wird ahnsehnlich; die abstehenden Aeste wölben sich zur schönen Krone.

Ist

Ist jährlich tragbar Schmiegt sich willig in jede Form, vorzüglich der Pyramiden. Fodert guten Boden und warmen Stand. a.

109. Zitronen-Reinette. La Reinette de Citron. Mit etwas Violengeruch und zuckrigen, weinsäuerlichem Geschmacke, reif im Dez., hält oft bis in Sommer.

Der Baum wächst schön, regelmäßig, aber nicht groß, zu Hochstamm trefflich, noch trefflicher zu Zwerg. Liebt guten Boden und warmen Stand. a.

110. Gelbe Sommerreinette. La Reinette jaune d'Eté. Mit reinem, weinsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt Hälfte Septemb., hält bis in Nov. Soll am Baume reifen.

Dieser wächst lebhaft, mit starkbelaubter Krone. b.

111. Gelbe, frühe Gewürz-Reinette. De geele Kruid Renet. Mit einschneidendem Muskatellergeschmacke, reift Hälfte Okt., hält einige Monate.

Der Baum wird nur mittelmäßig, bildet eine Halbkugel. Ist sehr fruchtbar. a.

112. Marzipan-Reinette. Mit Macronengeruch und gewürzhaftem Geschmacke, reift im Okt., um Weihnachten paßiert.

Der Baum wächst lebhaft, mit viel Holz. a.

113. Punk-

113. Punktirte Reinette. La Reinette punctée. Mit feinweinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Dez., ist im Jäner am beßten, hält bis in Frühling.

Der Baum wächst lebhaft in die Luft. Muß sehr guten Boden haben, und warme Lage. a.

114. Frühe, rothgefleckte Markreinette. La Rein. Mollete. La Mollete. Mit Violengeruch, und feinpikanten, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Wird oft Anfangs Okt. eßbar vom Baume; hält bis in Dez.

Der Baum wird mittelmäßig groß, flachgewölbt, kömmt auch im Kiesboden fort. a.

115. Charakter-Reinette. Character of Drap d'or. Mit angenehmen, feinweinsäuerlichem Geschmacke; reif im Okt, hält selten bis in März.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, mit hochgehender Krone, ist selbst im Flor nicht empfindlich, und wird sehr fruchtbar; fodert aber warmen Stand. a.

116. Hieroglyphen-Reinette. La Pomme brodée. Mit feinsäuerlichem, gewürztem Zuckergeschmacke. Reift im Nov., Welkt im Winter.

Der Baum wächst lebhaft, ist nicht heikel. a.

117. Klei-

117. Kleine, englische Reinette. Reinette d'Angleterre. (Sicklers) Mit erhabenem, süßgewürzhaftem Geschmacke. Reif auf Weihnachten; hält bis wieder Aepfel reifen.

Der Baum wird mittelmäßig groß, mit voller Krone. Meistens alljährig fruchtbar. a.

118. Die unvergleichbare Reinette. Reinette non pareille. (Sicklers) Mit erhabenem, süßem, anziehendem Geschmacke. Reift im März, hält oft bis August.

Der Baum wächst nicht stark, mit leichter Krone; will etwas trockenen, gebauten Boden, und volle Sonne. Ist willig unterm Messer zu Pyramiden und Spalieren. a.

119. Der Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme Figne sans fleur. Ist ein kleiner, nicht unansehnlicher Winterapfel von einem nicht unangenehmen feinweinsäuerlichen Geschmacke. Sein Fleisch ist gelblichtweiß, fest, ganz den wahren Reinetten ähnlich. Reift im Dezember und hält bis ins Frühjahr.

Der Baum wächst freudig, und ist frühzeitig fruchtbar, ist ganz vom Sommerfeigenapfel verschieden. b.

120. Der große, englische Pepping. The aromatié Peppin. (Sicklers) Mit dem feinsten, gewürzten, süßen Geschmacke. Reift im Jäner, hält in den May.

Der

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit dichter Krone, giebt trefliche Pyramiden; will sehr guten Boden, ist fruchtbar, nicht gerne alljährig. Die Frucht röthet sich zu den folgenden rothen Reinetten hinüber. a.

Hieher gehören noch 3 ganz neue Winterreinetten vom Herrn Diel, wie folgt:

121. Reinette de Canada.
122. Reinette Tricotée. Die Netzreinette.
123. Pomme nain de Reinette. Die Zwergreinette.

Sämmtlich Tafelfrüchten aus dem ersten Range.

B. Rothe Reinetten. Mit rother Farbe, ohne Rost auf der Sonnenseite.

124. Muskaten - Reinette. La Reinette musqée. Hat gewürzhaften Zuckergeschmack, eine Mischung von Muskat und Fenchel. Reift im Nov., hält tief in Sommer.

Der Baum wächst vor lauter Fruchtbarkeit nur mittelmäßig. Wölbt sich ohne Schnitt, nur zur flachen Krone. Ist kenntlich unter Tausenden. Wer Einen Hochstamm setzen kann, sagt Diel, der pflanze diesen. a.

125. Carmeliter - Reinette. Reinette de Carmes. Mit angenehmen, weinsüßem Geschma-

schmacke, aber etwas grobkörnichtem Genuße. Reift im Dez., hält bis Frühling.

Der Baum wächst lebhaft, mit abstehenden Aesten, fodert guten Boden. a.

126. Lange, rothgestreifte, grüne Reinette. Reinette verte longue panachée. (Gleichet Sicklers grüner Bandreinette, und seiner getüpfelten Reinette picotée) Ist kraftvoll, weinsüß, mit sehr angenehmen Geschmack, ohne Säure. Reift im Dez., hält in dem Sommer.

Der Baum wird ansehnlich und fein. Das Erdreich muß kultivirt, und nicht mager seyn. Ist nicht zärtlich in der Blüthe. a.

127. Gestreifte, grüne, platte Reinette. La Reinette platte rayée. Mit feinem, weinsäuerlichem Geschmacke, ohne Gewürz. Reift im Dez., hält den ganzen Winter; gehört mehr zu ökonomischem, als rohem Genuße.

Der Baum wächst ungemein stark, treibt gerne in die Luft. b.

128. Rothe, gestreifte Gewürz-Reinette. Roode Kruid Renet. Mit erhabenem, zuckerartigem Weingeschmacke. Reift im Nov., hält höchstens ein paar Monate.

Der Baum wird nicht groß, hat feinen Wuchs, giebt niedliche Zwerge. a.

129. Fuchs,

129. Fuchs-Reinette. Reinette rousse. (nach Sicklers) Mit erhabenem, süßweinsäuerlichem, erquickendem Geschmacke. Reift im Dez., hält den ganzen Winter. Uebertrifft die Edelreinette.

Der Baum wächst nur mittelmäßig, mit dichter Krone. Läßt sich gut in Kessel ziehen; fodert gebauten Boden. a.

130. Rothe Herbst-Reinette. La Reinette rouge d'Automne. Mit erfrischendem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt Ende Septemb., hält bis in Winter. Soll fast am Baume reifen.

Dieser wird nicht groß, etwas unordentlich, aber sehr fruchtbar; giebt schöne, reiche Pyramiden. a.

131. Rothe Bastard-Reinette. Mit ungemein-erhabenem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Reift Anfangs Dez., hält den ganzen Winter.

Der Baum wird stark, und sehr fruchtbar; kann nicht genug gepflanzt werden. a.

132. Forellen-Reinette. La Reinette tachetée. (Nicht Mayrs.) Mit feinweinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Frühjahre, ist im May am beßten, hält oft ein ganzes Jahr. Eine Schönheit!

Der

Der Baum wächst mittelmäßig, etwas flach und unordentlich; liebt die Freyheit, guten, gebauten Boden, und warmen Stand. Soll vor Ende Okt. nicht gepflückt werden. b.

133. Rosmarin = Reinette. La Reinette Romarin. Mit etwas eigenem Geruche und sehr angenehmen, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Reift Ende Nov., hält bis nach Weihnachten.

Der Baum wächst lebhaft, mit etwas starkabstehenden Aesten. Ist frühe sehr fruchtbar; fodert guten und warmen Stand. a.

C. Peppinge.

134. Edler Winterborsdorfer. Der Stolz unsers deutschen Vaterlandes, für die Tafel und Oekonomie gleich schätzbar. Ist im Dez. am beßten; im Febr. schon eine Küchenfrucht.

Der Baum wird immer der allergrößten und ältesten, mit flachgewölbten Aesten; trägt sehr voll, erst nach 15 Jahren. Ist nur als Hochstamm zu rathen; verliert jedoch auf Hochstamm eine Portion seines Phlegmas. Giebt eine Menge schlechter Spielarten. Diel sagt: Es sollte Polizeygesetz seyn, in öffentlichen Anlagen den 4ten Theil Borsdorfer zu pflanzen. a.

135. Herbstborsdorfer. Zeitigt oft schon Anfangs Sept.

Der Baum neigt sich früher zur Fruchtbarkeit. Als Pyramide oder Spalier muß er auf Hochstamm,

stamm, worauf die Frucht an Schönheit alles in Wachsform übertrifft. a. *)

136. Rother Borsdorfer. Mit zuckerartigem Reinettengeschmacke, schon im Nov. eßbar; im Dez. am beßten, hält fast ein ganzes Jahr.

Der Baum wächst ungemein stark, trägt frühe und jährlich sehr voll. Ist nicht zärtlich. a.

137. Zwiebelborsdorfer. (Von feiner Form) hat nur etwas mehr feinsäuerlichen Geschmack, als der Edle. Reift im Nov., hält bis in Frühling.

Der Baum wird nicht sehr groß, mit etwas starkabstehenden Aesten, liebt warmen Stand. a.

138. Borsdorfer = Reinette. Mit gewürztem, zuckerartigem, dem Borsdorfer ähnlichem Geschmacke. Reift im Nov., hält tief in den Frühling.

Der Baum wächst nicht sonderlich stark, mit feinem Holze; ist sehr fruchtbar; will guten, gebauten Boden. a.

139. Der Weilburger. Mit Violengeruch und Borsdorfergeschmack, nur nicht so gewürzt. Reift im Dez., hält in dem Sommer.

Der

*) Note. Diese beiden Früchte lösen im Genuße einander ab

Der Baum wächst schön in die Luft, und ist alljährig sehr tragbar. a.

140. Rosen-Pepping. Le Peppin Rose. Mit Violengeruch und gewürzhaftem Rosengeschmacke, zumal mit der Schale genossen. Reift im Jäner, hält vielleicht ein Jahr.

Der Baum wächst lebhaft in scharfen Winkeln, mit belaubtem Ansehen. Wird jährlich sehr fruchtbar. a.

141. Marmoriter Sommer-Pepping. Mit zuckerigem, feiner Weinsäure erhobenen, dem Borsdorfer ähnlichem Geschmacke. Reift gegen Okt., hält bis 8 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, mit dichter Krone, in die Luft. a.

142 Englische Birnreinette. Pear Renet. Hat feinen Geruch, etwas Birnfleisch, jedoch reinen, erhabenen Apfelgeschmack. Reift Anfangs Okt., ist da am köstlichsten, hält einige Monate, etwas schwächer.

Der Baum wächst langsam, mit fast hängenden Aesten, und fällt nicht in's Auge. Die Zwergform macht ihn sehr beliebt. Will guten Boden und warmen Stand. a.

143. Die getüpfelte Reinette. La Reinette Picotée. Eine nur mittelmäßige große, aber sehr schöne Tafelfrucht. Ihr Fleisch ist gelblichtweiß, fest, sehr fein, saftreich, und

von

von einem erhabenen, gewürzhaften, feinweinsäuerlichten Zuckergeschmacke. Reift im Dezember, und hält bis ins Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar. a.

144. Die grüne Atlasreinette. La Reinette satinée. Wieder ein mittelmäßig großer, und wegen seiner Haltbarkeit schätzbarer Tafelapfel, mit sehr feinen gelblichten, saftreichen, festem Fleische, und feinen, doch etwas einschneidenden, hochweinsäuerlichem Geschmacke. Reift Ende September, und hält bis in folgenden Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft und ist jährlich fruchtbar. a.

145. Gestreifte Sommer-Parmäne. Drue Summer Pearmain. Mit erhabenem Geruche und rosenartigem, hohen Zuckergeschmacke. Reift Anfangs Sept., hält 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit liechter Krone. Ist sehr fruchtbar, und nicht zärtlich. a.

146. Gestreifter Fenchelapfel. Le fenuillet rayée. Gehört zu den rothen Reinetten. Hat gezuckerten Anisgeschmack. Reift im Dez. und Jäner, hält bis in Frühling.

Der Baum wächst Anfangs ziemlich lebhaft, mit abstehenden Aesten und belaubter Krone, giebt schöne Pyramiden. a.

D. Graue Reinetten. Mit sehr starken Rostüberzügen, und oft etwas ockerfärbiger, oder bräunlicher Sonnenseite.

147. Spate, gelbe Reinette. Reinette jaune tardine vrai. Mit sehr angenehmen Geschmacke einer Zuckersäure. Reift im Dez., hält in den Frühling.

Der Baum wächst nur mittelmäßig mit abstehenden Aesten. Ist jährlich sehr fruchtbar. a.

148. Gelbe Herbst-Reinette. Reinette jaune d'Automne. Mit süßsäuerlichem Geschmacke, ohne Geruch. Zeitigt Ende Okt. hält bis in Frühling. Soll fast am Baume reifen.

Der Baum wächst stark, die Aeste dringen in die Luft. Seine Blüthe ist zärtlich. b.

149. Aechte, graue, französische Reinette. Reinette grise francaise. (Falsch, Lederapfel) Mit einer eigenen, feinen, nach Moschus schmeckenden Zuckersäure. Reift im Jäner, kann sich über ein Jahr halten.

Der

Der Baum wird etwas größer, als Calville bl., ist eigensinnig auf Stand. u. s. w. Kultivirter Lehmboden giebt den gesundesten Baum, und die schmackhaftesten Früchte auf der Mittagsseite. Ist dann sehr tragbar, und nicht zärtlich. a.

150. Graue Herbstreinette. La Reinette grise d'Automne. (Falscher Lederapfel.) Ist weniger mit Rost überkleidet, aber ganz vom nämlichen Geschmacke, wie die ächte. Zeitigt Anfangs Oktob., bietet der ächten im Genuße die Hand.

Der Wuchs ist der nämliche; die Zwergform giebt den feinsten Muskatellergeschmack. Fodert den flüchtigen Schnitt zu 5 — 7 Augen. a.

151. Grauer Kurzstiel. La Reinette Courtpendu gris. Mit erhabenem gewürztem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Dez., hält bis in Frühling. Eine Prachtfrucht.

Der Baum wird groß, stark, mit dichter Belaubung, ist sehr fruchtbar; fodert guten, tiefen Boden; er wird sonst mit den Früchten krebsig. a.

152. Der Carpentin. Kleine, graue Reinette. Reinette Carpentin. Mit ganz eigenem, säuerlich = piquantem Geschmacke. Reift im Nov. hält bis Frühling. Diel kennt keine Frucht, die bey Tisch so schnell allen Speisengeschmack aus dem Munde nimmt.

Der Baum wächst stark, gesund, mit Hängästen; kommt im mageren Boden, in rauhen Gegenden fort; wird erst mit 10 Jahren recht tragbar; giebt trefflichen Cyder. a.

153. Rothgraue Kelchreinette. De graawe fos - Renet. Mit gewürzhaftem, pikantem, weinsäuerlichem Muskatellergeschmacke; reift Ende Nov., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit breiter Krone, und abstehenden Aesten; hat prächtigen Carmoisinflor, und trägt an den Spitzen der Ruthen; fodert sehr warmen Stand; ist als Zwerg äußerst fruchtbar. a.

154. Reinette von Damason. Reinette double de Damason. Mit zuckerartigem Muskatellergeschmacke, fast wie die Grise. Reift im Dez., hält wie die Grise.

Der Baum will sehr gutgebauten Boden, und warmen Stand. Wird als Zwerg vortrefflich. a.

B. Fenchel.

B. Fenchelåpfel, Süßreinetten.

155. Grauer Fenchelapfel. Le fenouillet gris. Pomme d'Anis. Mit erhabenem, zuckersüßem Anisgeschmacke. Reift im Dez., hålt bis in Frühling.

Der Baum wird nicht groß, bildet eine hångende Pyramide, trågt jåhrlich und reichlich; will guten Boden, warmen trockenen Stand; giebt die tragbarsten Zwerge. a.

156. Gelber Fenchelapfel. Le Fenouillet jaune. Der beßte unter den Fencheln. Mit starkem, angenehmen Geschmacke, der eine Mischung von Zimmet und Anis zu seyn scheint; reift im Nov. Ist etwas welk am schmackhaftesten; hålt bis nach Weihnachten.

Der Baum wird nicht groß, mit abstehenden Aesten, und etwas flacher Krone, verlangt sehr guten Boden, und warmen Stand. Ganz vortrefflich zu Zwerg. a.

157. Goldartiger Fenchelapfel. Fenouillet Drap d'or. Mit erhabenem, zuckerartigem Geschmacke. Reift Anfangs Nov., hålt den Dezember nicht gerne aus.

Der Baum wird nur mittelmåßig, aber åußerst fruchtbar. a.

158. Klei-

158. Kleine, graue Birnreinette. La petite Pomme poire. Hat erhabenen, süßen Birngeschmack; mit Saftfülle und flüchtigem Anis. Zeitigt im Nov., soll kaum früher gepflückt werden.

Der Baum bleibt klein; seine feinen Aeste gehen in die Luft. Der Liebhaber hat an einer Pyramide genug. Ist auf Hochstamm äußerst fruchtbar. a. *)

E. Goldreinetten. Werden in der Reife hochgelb, mit Carmosin gefärbter Sonnenseite, und leichten Rostanflügen über beyde.

159. Triumphreinette. Reinette triomphante. Mit erhabenem, gewürztem, Zuckergeschmacke, ohne Säure. Reift im Nov., hält bis in März.

Der Baum wächst nur mittelmäßig, mit etwas hängenden Aesten; fodert guten Boden; ist sehr fruchtbar. a.

160. Holändische Goldreinette. Goldmohr. Mit gewürzten, süßweinsäuerlichen und ganz eigenem Breygeschmacke. Reift im Dez., hält bis zum Frühling.

Der

*) Anmerk. a. Die Fenchel sind vom Baume weg schon zuckersüß, werden nicht groß, aber äußerst voll.

Der Baum wächst nicht stark, mit belaubter, flacher Krone. Ist frühe fruchtbar. Zu harte Witterung schlägt ihn manchmal zurück. a.

161. Von der Laans = Goldreinette. De Renet van der Laan. Mit zuckerartigem Weingeschmacke, der fein, wie die Grise, muskatellert. Zeitigt Ende Okt., hält 2 Monate gut. Welkt. Soll fast am Baume reifen.

Der Baum wächst nicht groß, mit abstehenden Aesten. Wird vor 6 Jahren nicht fruchtbar. a.

162. Französische Goldreinette. La Reinette d'Orée, vrai. Hat erhabenen Zuckergeschmack, mit feiner Weinsäure. Reift im Dez., hält bis in Frühling.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit etwas abstehenden Aesten; trägt frühe und reichlich; fodert recht guten Boden, und warmen Stand. a.

163. Reinette von Orleans. Reinette d'Orleans. Mit erhabenem, süßem Citronengeschmacke. Reift im Dez., hält den ganzen Winter.

Der

Der Baum wächst lebhaft und ansehnlich groß, mit belaubter Krone, in die Luft. Ist frühe und ausnehmend fruchtbar. Will gutgebauten und warmen Stand. a.

164. Neujorker = Reinette. Reinette de Newjork. Amerikanischer Würzapfel. Mit erhabenen, gewürzhaftem Zuckergeschmacke. Reif im Nov., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst lebhaft; liefert jährlich reiche Erndten; muß auf gutgebauten Boden. a.

165. Große oder doppelte Kasseler = Reinette. Mit gewürzhaftem, erhabensüßem, feinweinsäuerlichem Geschmacke. Reift Anfangs Dez., hält tief in den Winter.

Der Baum wächst lebhaft, mit düsterer Belaubung, und wenig abstehenden Aesten; ist bald sehr fruchtbar. a.

166. Kleine Kasseler = Reinette. Mit angenehmen, zuckerartigem Geschmacke, ohne Säure; reif im Nov., hält voll Saft bis in Frühling. Muß lange hängen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber alt und gesund, ist nicht zärtlich, kömmt in rauhen Gegenden noch sehr gut fort. a.

167. Kron=

167. Kron = Reinette. De Kroon - Renet. Hat erhabenen Zuckergeschmack, mit der feinsten Weinsäure. Wahrhaft vom edelsten Aepfelgeschmacke. Reift Hälfte Nov., hält tief in den Winter.

Der Baum wächst ungemein stark in die Luft; ist frühe, alljährig tragbar, und sehr zu empfehlen. a.

168. Königlicher, rother Kurzstiel. Le Courtpendu rouge royal. Mit sehr erhabenem, zuckerartigem Weingeschmacke; reif im Nov. oder Dez., hält den ganzen Winter.

Der Baum wird nur mittelmäßig, aber schön, mit düsterer kugelförmiger Krone. Ist frühe sehr fruchtbar, giebt treffliche Spaliere und Pyramiden. a.

169. Der Leidheimerstreifling: auch der Kaisersheimer von meist mittelmäßiger Größe, aber sehr schöner, dunkler Farbe. Er wurde auf dem Schloße Leidheim, nächst Kaisersheim, aus Samen erzeugt. Das Fleisch ist schneeweiß, um die Kelchröhre herum oft etwas feinröthlicht, ungemein fein, zwar nicht saftvoll, aber doch von einem recht angenehmen, erquickendem, gewürzhaftem, süßwein-

säuerlichem Geschmacke. Reift im Dezember, und hält unverrändert bis ins Frühjahr.

Der Baum wächsr äußerst frech, ist dauerhaft und fruchtbar. b.*)

V. Klasse.

Streiflinge.

Die Streifen müßen sich auf der Schattenseite wieder deutlich darstellen. Sie sind nie vom Geschmacke, wie die Rosenäpfel, u. s. w.

Zugespitzte oder länglichte.

170. Prinzessinnapfel. Pomme de Princesse. Mit angenehmen, weinsäuerlichem Geschmacke. Reift Ende Nov., hält bis in Frühling.

Der Baum wird mittelmäßig; ist frühe und wundersam fruchtbar. b.

171. Gro-

*) Not. a. Diese angeführten Reinetten, sind sämmtlich Tafelfrüchten. b. Sie allein welken gerne; verlangen gute Gewölbe, und dürfen vor Ende Okt. nicht abgethan werden. Die ersten Reife schaden ihnen nichts. c. Schlechte Erde verursacht den Bäumen, wie überhaupts allen kostbaren Sorten, den Krebs. d. Sind meistens etwas empfindlich.

171. Großer, Rheinischer Bohnapfel. Mit gewürzhaftem, feinem Zuckergeschmacke, ohne Säure. Reift im Jäner, hält bis in Juli und August.

Der Baum wächst pyramidenförmig, stark und schön, trotzt jeder Witterung. Ist fruchtbar, wenn alle andern fehlen. a.

172. Kleiner, Rheinischer Bohnapfel. Mit angenehmen, ins Süßliche fallendem Geschmacke, ohne alle Säure. Reift im Februar, und hält bis in August saftvoll.

Der Baum wächst noch pyramidenförmiger, und ist noch fruchtbarer, als der große. b.

173 Der wahre, birenförmige Apfel, hat reinsüßen Zuckergeschmack, mit etwas Rosenparfüm. Reift im Dez., hält den Winter hindurch.

Der Baum wächst lebhaft; aber der Liebhaber hat an einer Pyramide schon genug. a.

Platte, oder kugelförmige.

174. Aechter Winterstreifling. Mit sanftem, süßsäuerlichem Geschmacke; reif im Nov., hält

bis März und April. Zum Dämpfen vorzüglich gut.

Der Baum wird groß und sehr alt; trägt nur übers andere Jahr sehr voll. Der Landmann soll ihn häufig bauen. b.

175. Vaterapfel, ohne Kern. Pater noster, sans Pepins. Mit äußerst zartem Fleische und zerfließendem Zuckergeschmacke, ohne Säure. Reift im Nov., ist im Dez. und Jäner am beßten; fault dann am Stiel.

Der Baum wird groß; steigt in schönen Winkeln in die Luft, und setzt frühzeitig an. Die Frucht ist für Kinder und zahnlose Alte, eine gesunde Lieblingsspeise. b.

176. Weißer Matapfel. Mit starkem Violengeruche, und feingewürztem, pikantem Geschmacke. Reift im Dez., hält tief in den Sommer. Ein Liebling Diels.

Der Baum wächst auf gutem Grunde ungeheuer; die obern Aeste bilden eine lüftige Prachtkrone, die untern hängen zur Erde. Verdient auf Feldern und Strassen allgemeine Empfehlung. b.

177. Brauner Matapfel. Riecht noch durchdringender, und schmeckt wohl noch gewürzhaf-

hafter, als der Vorige. Ein Liebling Diels. Sicklers Exemplar ist zu hoch.

Der Baum hat die nämlichen Eigenschaften, wie der Weiße. b.

178. Brauner Winterapfel. Mit angenehmen, feinem, Violengeruche und Geschmacke. Reift Ende Nov., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst lebhaft und stark, wie es wenige giebt; trägt frühe und ausnehmend stark in Büscheln; kömmt auf Hochstamm sehr gut fort. a.

179. Der Zehntheber, mit säuerlichem, feingewürztem Geschmacke. Reift Ende Nov., hält bis in Frühling.

Der Baum wird groß und alt, mit dichter Krone. Gehört ins Freye. Der Name verräth seine Fruchtbarkeit. b.

180. Der Brustapfel. Mit sehr angenehmen Geruche, und feinweinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Zeitigt im Okt., hält bis in Winter.

Der Baum wird groß, mit starkabstehenden Aesten. Soll häufig gebaut werden. b.

181. Nelkenapfel, mit süßsäuerlichem Himbeergeschmacke, aber grobkörnichtem Genuße. Zeitigt Hälfte Sept., hält nicht lange. Führt seinen Namen von den Bigotten.

Der Baum wird groß und alt, mit weiter, flacher Krone; ist sehr fruchtbar. b.

182. Platter Rosenapfel. Roos - Appel. Mit angenehmen Geruche, und süßsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt im Okt., hält bis in Winter.

Der Baum wird groß, dauerhaft, mit starkabstehenden Aesten. Ist auf der Nordseite jährlich sehr fruchtbar, weil da seine frühe Blüthe später kömmt. b.

183. Weißer Sommerrabau. Blanke Rabauw. Oder der Blumensaure. Mit feingewürzter, versüßter Weinsäure, die im Liegen verliert. Zeitigt oft schon Hälfte August; ist eßbar vom Baume; hält gegen 10 Wochen.

Der Baum wächst langsam, mit sehr abstehenden Aesten. Oft sitzen 5 Früchte auf einem Fruchtkuchen. Spaliere verzinsen sich, wenn Pfirschen und Abrikosen fehlen. Fodert den scharfen Schnitt auf 3 Augen. a.

184. Erzherzogsapfel, mit ausnehmend, angenehmen Geruche, wie ein Parfüm, und von ungemein angenehmen, gewürzten, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Reift im Nov., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst schön, und verdient allgemeine Anpflanzung. a.

185. Meißner Malvasierapfel. Mit angenehmen Geruche und weinichten, einschneidendem Geschmacke. Reift im Dez., im Februar am beßten; hält bis in Frühling. Soll erst im Nov. gepflückt werden.

Der Baum wird groß, mit dichter Kugelkrone; trägt bald und reichlich. b.

186. Hallischer, gestreifter Herrenapfel. Mit angenehmen Geruche und süßweinsäuerlichem Alantgeschmacke. Reif im Dez., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst stark, mit den Aesten in die Luft. Wird sehr fruchtbar. b.

187. Prälatenapfel. Ein abwechselnder Streifling; bald zugespitzt, bald platt. Hat einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmack; reift Ende Okt., hält bis in Winter. Die Frucht

ist

ist oft stark verschoben, und auf einer Seite kürzer.

Der Baum wird stark, breitet sich stolz aus; so daß er nicht einmal unterm Messer in die Luft zu bringen ist. Wird sehr zu Wein empfohlen.

188. Der kleine Favoritapfel. La Pomme Mignonne. Eine kleine lachendschöne, rothe Frucht. Sein Fleisch riecht rosenartig, ist weiß, lockerfein, vom Kelche herab, nach dem Kernhause, rosenfarbig. Der wenige Saft ist rein, zuckersüß, mit etwas Gewürz und Zimmet. Reift im Septemb. a. *)

VI. Klasse.

Spitzäpfel. Sind gegen den Kelch stets spizig; Mit regelmäßigem Kernhause, ohne Streifen, ohne Duft.

189 Gelber Konfektapfel. Mit sehr angenehmen Geruche und süßem, feinsäuerlichem Geschmacke. Zeitig im Sept., hält 4 Wochen. Ist gegen jeden Druck empfindlich; zu Torten vortrefflich.

Der

*) Not. Diese Streiflinge sind sowohl für die Tafel, als vorzüglich für die Oekonomie anwendbar, aus- ...tbar.

Der Baum wird groß, mit hochgebauter Krone; empfiehlt sich vorzüglich als Hochstamm, nahe an Städten für den Obstmarkt. b.

190. Erndteapfel. Mit angenehmen Geruche und feinweinsäuerlichem Safte, zeitigt am Baume, hält bis Winter. Seine Schnitze werden denen vom Borsdorfer gerne vorgezogen.

Der Baum wird groß, alt, flach, aus lauter Tragbarkeit herabhängend. Ist nicht gar zärtlich in der Blüthe; kömmt sogar im guten Grasboden fort. b.

191. Blutapfel. Mit angenehmen, weinsäuerlichen, etwas erdbeerartigem Geschmacke. Reift Mitte Nov., hält den ganzen Winter. Diese schöne Frucht hat auch im Fleische etwas Rosenröthe. Ist aber grobkörnig.

Der Baum wird nur mittelmäßig; wölbt sich flach. b.

192. Großer Winterfleiner. Hat angenehmen Geruch, gewürzten, zuckerartigem Geschmacke, mit etwas Weinsäure erhoben. Reift im Nov., hält lange in den Winter.

Der Baum wird groß, stark, mit nur wenig abstehenden Aesten. b. *)

VII. Klasse.

Plattäpfel. Sind stets breiter, als hoch, haben ein regelmäßiges Kernhaus. Ohne Streifen, ohne Fett. ꝛc.

Wahre.

193. Grüner Fürstenapfel. Mit schwach säuerlichen, reinem Geschmacke, ohne Gewürz. Ist schon im Jäner für die Küche brauchbar, reift aber erst im April; hält über ein Jahr.

Der Baum wächst sehr stark, mit Hängästen, ist frühe, jährlich, auch in den schlechtesten Jahren sehr tragbar. b.

194. Pomeranzenapfel. Mit fast reinettenartigem, Borsdorfergeschmacke. Reift im Dez., hält in den Sommer.

Der

---

*) Not. Von dieser sonderbaren Klasse, die hauptsächlich nur für ökonomische Anlagen geeignet ist, werden seiner Zeit noch mehrere folgen.

Die Früchte machen jeder Tafel Ehre, wenn bessere Sorten fehlen.

Der Baum wird sehr groß und alt. Kömmt in rauhen Gegenden, schlechtsteinichtem Boden fort. Nur nicht naß. a.

195. Apfel von Sedan. Pomme de Sedan. (eine Stadt in Champagne.) Hat zuckerartigen, mit Weinsäure, erhobenem Geschmack. Zeitigt Hälfte Sept., Anfangs Okt. eßbar; hält bis Weihnachten. Duldet keinen Druck.

Der Baum wächst ansehnlich, etwas abstehend, mit unterhängenden Aesten. b.

196. Wahrer, gelber Winter-Stettiner. Mit starkem Weingeruche und gewürzten, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Reift Ende Dez. hält bis in Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßiggroß, mit flachgewölbter Krone. Taugt in Felder und Strassen. a. *)

197. Rother Stettiner. (Rosenthaler; Zwiebelapfel ꝛc.) Als wirthschaftlicher Deutscher allbekannt. Reift im Dez., hält bis in Sommer.

*) Not. Diese ersten 4 Plattäpfel geben starken, hellen, haltbaren Wein, so wie der Bohn, der Carpentin ꝛc.

Der Baum pralt mit seiner Größe und zur Erde hängenden Unterästen. Ist sehr fruchtbar übers andere Jahr. b.

198. Der schöne Marienapfel. De Mooi Marie. Mit erhabenem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt. Ende Sept., hält den ganzen Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft in die Luft, mit etwas breiter, belaubter Krone. Eine wahre Zierde! Liebt aber wohlgebauten Boden. b.

199. Schminkapfel. Der Geschminkte. Mit feinem Rosengeruche und erquickenden, feinweinsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt fast am Baume, und hält einige Monate.

Der Baum wird mittelmäßig, mit weitläufiger Krone; ist jährlich fruchtbar; wird besonders als Gegenspalier empfohlen; fodert aber guten Boden und Sonnenstand. a.

200. Carmosinapfel. La Pomme Cramoisie. Mit feinweinsäuerlichem Geschmacke. Reift gegen Dez., hält tief in Winter.

Der Baum wächst lebhaft, mit gewölbter Krone. Der trächtige Baum giebt den reizendsten Anblick. b.

201. Wachsapfel. Hat fast quittenartigen Geruch, mit weinsäuerlichen, flüchtigem Kalmusgeschmacke. Reift im Dez., und ist da am beßten.

Der Baum wird nur mittelmäßig; fodert guten Boden. a.

202. Weißer Winter-Taffentapfel. Taffetas blanc d'hiver. Mit säuerlichen, etwas alantartigem Geschmacke. Reift im Dez., hält den ganzen Winter. Soll zärtlich gepflückt werden.

Der Baum wird groß, mit etwas flatterhaften Aesten. b.

203. Mostapfel. Mit überfließendem Safte und feinen, zuckerartigem Weingeschmacke. Reift im Nov., hält bis ins Frühjahr. Vorzüglich reizend für den Obstmarkt.

Der Baum wächst lebhaft, groß, mit dichter Krone. Gehört in große Anlagen. b.

204. Der Api. Pomme d'Api. Mit süßlichen, Rosenartigem Geschmacke. Reift im Dez., hält bis wieder in den Herbst.

Der Baum wird, so wie die Frucht, nicht groß. Trägt so ungeheuer, daß er ganz mit Zwiebeln garniert scheint. b.

Kugelförmige.

205. Der Superintendentenapfel. De Opperkerk voogd Appel. Mit ausnehmendem Geruche und Geschmacke, der von wenigen Reinetten übertroffen wird. Zeitigt Ende Okt., hält in den Winter.

Der Baum wird sehr schön und gesund; fodert guten, gebauten Boden. Giebt treffliche Spaliere. a.

206. Winter = Citronenapfel. Le Citron d'hiver. Mit einschneidenden, weinsäuerlichem Geschmacke, ohne besonders Gewürz. Reift Ende Dez., ist im Jäner am beßten; hält bis in Frühling.

Der Baum wächst stark, mit breiter Krone; ist jährlich sehr fruchtbar; lebt nur 50 Jahre. b.

207. Der drey Jahre dauernde Mutterapfel. Eine in dem Fürstl. Wied = Runkel=

kelschen Garten entstandene Kernfrucht, die weder riecht noch welkt. Das Fleisch ist sehr weiß, feiner wie Borstorfer, voll Saft, feinweinsäuerlicht vom Geschmacke. Die Frucht zeitiget im März und hält sich drey Jahre.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. b.

208. **Gelber Herbst = Stettiner.** Eine wahrhaft große, schöne Frucht, die nicht welkt. Das Fleisch ist schönweiß, körnicht, saftvoll, von einem angenehmen Zuckergeschmacke. Die Frucht reift im Oktob. und hält mehrere Monate.

Der Baum wächst lebhaft, und ist frühzeitig fruchtbar. b.

209. **Schmerlenapfel.** Ein mittelmäßig, großer, schöner Apfel. Sein Fleisch ist weiß, ins Gelblichte spielend, fest und saftvoll, angenehm, weinsäuerlich von Geschmack. Die Frucht zeitiget im Dezember, wird aber erst im folgenden März recht gut.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar. b.

210. Der Goldammer. Hat einen angenehmen, zuckerartigen Geschmack. Reift im November, hat im Jäner paßirt.

Der Baum wächst stark und groß, mit dichter Krone, wird jährlich sehr fruchtbar. b.

211. Honigapfel. Mit etwas Hilsenfleische, aber zuckersüßen, zimmetartigem Geschmacke. Zeitiget im Okt., hält den ganzen Winter.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar, fodert gebauten Boden und Sonnenstand. b.

212. Feigenapfel ohne Blüthe. Die Frucht ist nicht groß, weinsäuerlicht, ohne besonderem Werth. Reift Mitte August, und kann um diese Zeit 14 Täge lang zum rohen Genuße gebraucht werden.

Der Baum ist eine Abart vom unsren gewöhnlichen Johannisstamme, wird aber größer, geht schöner in die Luft und kann auch als Hochstamm gebraucht werden. c.

213. Non Pareil.

214. Wienerapfel, rother. Sept., Okt.

215. Parkers Pippin.

216. He-

216. Hereford shire Pearmain.

217. Embroidered Pippin. Gestreifter Pepping.

218. Spice Apple Engl. Gelber Gewürzapfel.

219. None Such. Ohne Gleichen.

220. Reinette grise de Portugal. *)

Die

*) Not. Diese 8 Sorten sind in Deutschland noch gar nicht bekannt, vortrefflich und Parkers Pippin ganz vorzüglich.

Die Birnen

sind nach der eigentlichen Folge ihrer Reifzeit geordnet.

Zum schnellern Ueberblicke sieh Diels 5tes Heft der Birnen.

I. Somertafelbirnen.

A. Vom ersten Range.

Im Monate Julius zeitigen:

1. Roberts Muskatellerbirne. Le Muscat Robert. Mit stark muskirtem Geruche und gewürztem, süßem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Hälfte Juli, hält 8 Tage.

   Der Baum wächst stark.

2. Gelbe Amire Joannet. Amiré Ioannet jaun. Mit angenehmen Geruche und süßem, feinzimmetartigem Geschmacke. Zeitigt Hälfte Juli, hält (früher gebrochen) 8 Tage.

   Der Baum wächst stark, etwas abstehend, mit kugelförmiger Krone. Die Quitte bildet schöne Pyramiden. *)

3. Mag=

*) Not. Man lasse sich ja von unsern Johannisbirnen und Magdalenenbirnen nicht irre machen.

3. Magdalenenbirne. La poire Madelaine, eine Beurré mit muskirtem Zitronengeruche und erhabenen, feinsäuerlichen, zuckerartigem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Ende Juli; hält, grüngepflückt, 14 Tage. Muß, ehe sie gelb wird, genossen werden. Sie ist die Königinn der Frühbirnen.

Der Baum wächst, selbst auf Quitte, sehr lebhaft, mit vordern Hängästen. Ist frühe sehr tragbar, an Spalieren in Büscheln.

4. Der Frauenschenkel. La Cuisse Madame. Mit rosenartigem, oft muskirtem Geschmacke. Zeitigt Ende Juli, oder Anfangs August, hält 8 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft; trägt Büschelweise, wenn er einmal vertobt hat.

5. Die Sparbirne. L'Epargne. Hat feinen, mit Muskatellersäure erhabenen Geschmack. Zeitigt Ende Juli, hält (grüngebrochen) 14 Tage.

Der Baum wächst stark, mit abstehenden Hängästen; ist frühzeitig sehr fruchtbar; muß trockenen, warmen Boden haben.

Die Frucht erreicht 5 Zolle am Spaliere.

6. Perl=

6. Perlförmige, französische Weißbirne. Die kleine Perlblankete. Poire à la Perle. Mit erhabenem, muskirtem Geruche und süßem, etwas muskirtem Geschmacke. Zeitigt Ende Juli, oder Anfangs August, hält 14 Tage.

Der Baum wird, wegen großer Fruchtbarkeit, nur mittelmäßig groß.

Im August zeitigen:

7. Die Wespenbirne. Le Bourdon musqué. Eine Pomeranze mit starkparfümirtem Geruche und feinem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Anfangs August, hält nicht. Die Wespen stellen ihr nach.

Der Baum wächst stark, pyramidenförmig in die Luft. Empfiehlt sich auf dem Obstmarkte.

8. Sommerrobine. La Robine d'Eté. Mit muskirtem Geruche und erhabenem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Hälfte August, wird nicht leicht teigig.

Der Baum wächst sehr stark, mit abstehenden Aesten, kömmt überall fort, in jeder Lage und Form.

9. Schmalz-

9. Schmalzbirne von Brest. La Fondante de Brest. (Nach Diel) Mit zuckerartigem, etwas rosenhaftem Geschmacke. Zeitigt Hälfte August, hält, grünabgenommen, 3 Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig, mit abstehenden Aesten. Ist jährlich sehr fruchtbar; fodert guten, warmen Boden.

10. Grüne Hoyerswerder Zuckerbirne (Aus der Lausitz.) Mit erhabenem, muskirtem Bergamottengeschmacke. Zeitigt Hälfte August, hält 14 Tage. Soll vor der Zeitigung gebrochen werden.

Der Baum wächst stark und dicht in die Luft; setzt frühzeitig an.

11. Die Ordensbirne. Mit gewürztem, bergamottartigem Geschmacke. Zeitig Hälfte August, hält 3 Wochen; ist ganz schmelzend, und eine Zierde für den Obstmarkt.

Der Baum wächst stark, mit schöner, dichter Belaubung; ist ungemein fruchtbar, wenn er vertobt hat.

12. Sommerbirne, ohne Schale, die spate. Sans peau d'Eté, tardine. Mit süß-

säuer-

säuerlichem, muskirtem Geschmacke. Zeitigt hälfte August, hält 8 Tage. Muß vor der Zeitigung gepflückt werden.

Der Baum wächst lebhaft, ist bald sehr fruchtbar.

13. Große, schöne Jungfernbirne. La belle Demoiselle. Mit süßweinsäuerlichem Muskatellergeschmacke; zeitigt gegen Ende August, hält, grüngebrochen, 14 Tage.

Der Baum wird groß, hoch, hängt seiner Zeit die feinen Aeste, wie die Doyenné.

14. Wahres Stuttgarder Geißhirtle. Sommer-Rußeline. Mit erhabenem, zuckersüßem, feinzimmetartigem Geschmacke. Zeitigt gegen Ende August, wenn die grüne Farbe ins Gelbliche spielen will. Ist eine der köstlichsten Birnen.

Der Hochstamm geht lebhaft, fast pyramidal in die Luft, und blüht schon im 3ten Jahre.

15. Frühe Dünnstilige, Sommerbergamotte. Bergamotte hative á longue queue. Mit zuckerartigem, erhabenem, wahrem Bergamotgeschmacke. Zeitigt gegen Ende August,

gust, hält gegen 14 Tage; wenn die Schale grünlichgelb wird, ist sie am beßten.

Der Baum wird ansehnlich, mit düstrer Belaubung. Ist als Hochstamm für den Obstmarkt zu empfehlen.

16. Römische Schmalzbirne. Sucré Romain, eine Beurré, mit starkem Moschusgeruche und dem erhabensten Zuckergeschmacke. Zeitigt Ende August, hält, grünabgethan, 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, mit breiter Krone. Ist jährlich sehr fruchtbar; kömmt überall fort.

17. Cassolette. La Cassolette. (Rauchergefäß) Mit stark muskirtem, zuckersüßem Geschmacke. Zeitigt Ende August, muß schnell gegessen werden, von der Zeitigung ab.

Der Baum wächst lebhaft in die Luft; wird sehr fruchtbar; kömmt auf Quitte gut fort; will aber warmen, trockenen Boden, und gleichen Stand.

18. Grüne Sommerrußlet. La Russelet musqué hatif. Mit angenehmen Geruche und feinem Muskatengeschmacke, ohne Säure. Zeitigt Ende August.

Der Baum wird groß, und sehr fruchtbar.

19. Som-

19. Sommer-Eyerbirne. Beßte Birne. (Nicht poire d'oeuf) Hat süßen Muskatellergeschmack, mit Zitronsäure erhöht. Zeitigt Hälfte August, oder Anfangs September.

Der Baum wird groß und äußerst fruchtbar; bildet eine gedrängte Pyramide; verwildert unterm Schnitt; wird nur als Hochstamm empfohlen.

20. Frühe Schweitzer-Bergamot. La Bergamotte Suisse hative. (Von ihren Bandstreifen so genannt.) Mit gewürztem, süßsäuerlichem Bergamotengeschmacke. Zeitigt Ende August, hält, nach und nach gebrochen, 3 Wochen.

Der Baum wächst stark, mit prachtvoller Pyramide in die Luft. Die Blüthe ist gerne halbgefüllt.

21. Die grüne Sommerrussellete. Le Russelet hatif. Eine etwas kleine, köstliche Sommerfrucht; das Fleisch ist grüngelblicht, weiß, sehr saftvoll, schmelzend, mit feinmuskatelartigem Geschmacke. Reift mit Ende August.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und sehr fruchtbar.

22. Wahre Leipziger = Rettigbirne. Mit zuckerartigem, gewürztem, fast bergamotartigem Geschmacke. Zeitigt Ende August.

Der Baum wächst lebhaft, mit etwas düsterer Belaubung; ist frühe sehr fruchtbar. Der Landmann soll ihn häufig pflanzen.

23. Sommer Dechantsbirne. Le Doyenne d'Ete. Beurré bl. d'Eté. Mit erhabenem, feinem, süßsäuerlichem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Ende August, hält sich, früher abgethan, 3 Wochen. Zeitigt nach und nach am Baume.

Dieser wird mittelmäßig, mit breiter Kugelform; ist frühe sehr fruchtbar.

24. Lange Mundnetzbirne. Monille bouche longue. (Nach Sicklern.) Mit süßem, parfümirtem Geschmacke. Zeitigt Ende August, hält 14 Tage.

Der Baum wächst stark, mit hoher, zertheilter Pyramidenkrone.

25. Sam=

25. Samsonsbirne. Present de St. Samson. Eine ansehnlich, große, recht schätzbare Frühbirne. Das Fleisch ist weiß, zerfließend im Munde, süßsäuerlicht, mit etwas muskirtem Saft, reichlich angefüllt. Die Frucht reift im August; soll grün gepflückt werden.

Der Baum wird ansehnlich stark, und frühzeitig sehr fruchtbar.

26. Große Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté. (Die Bergamotten sind breiter, als hoch) Sie hat zuckerartigen, feinen, muskatellerartigen, wahren Bergamotgeschmack. Zeitigt Anfangs September, oft früher. Hält grüngepflückt 14 Tage. Ist am beßten, wenn sie gelblich werden will.

Der Baum wird im tiefen, guten Boden recht ansehnlich groß. Auf Zwerg wird die Frucht schnell teigig. Er liebt kein dürres Land. Ist dauerhaft; in der Blüthe nicht empfindlich.

27. Kleine Zimmetrußlet. Le petit Rousselet musqué. Mit süßen, erhabenen, zimmetartigem Geschmacke. Zeitigt Anfangs September, hält über 14 Tage.

Der Baum wird nur mittelmäßig; nimmt willig alle Formen an.

28. Admiralsbirne. Amiral musqué. Mit muskirtem Geruche und süßsäuerlichem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Anfangs September, hält 14 Tage.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar, mit hoher, weniggewölbter Krone. In gebauter, leichter Erde liefert der Hochstamm treffliche Früchten.

29. Die gute Graue. La grise Bonne. Ist eine Beurré gris d'Eté. Graue Sommerbutterbirne. Hat bergamotähnlichen Zuckergeschmack, mit etwas Muskatellersäure. Zeitigt im September, hält, grünabgethan, 14 Tage.

Der Baum wächst groß, mit breiter Krone. Kann als Hochstamm nicht genug gepflanzt werden.

30. Rother Sommerthorn. L'Epine d'été rouge. (Eine Vertlong) Mit feingewürztem, etwas parfümirtem Geschmacke. Zeitig Anfangs September, hält 3 Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig; ist in der Blüthe nicht zärtlich; hat keinen Dorn.

31. Gelbe Sommerherrenbirne. Mit paradiesischem Geruche und süßem, feinem Rosengeschmacke. Zeitigt Anfangs September, schmeckt noch grünlichgelb am beßten.

Der Baum wächst groß, pyramidalisch schön in die Luft; wird jährlich ausnehmend fruchtbar; kann als Hochstamm nicht genug empfohlen werden.

32. Gelbgraue Rosenbirne. Mit muskatellerartigem, wahren Bergamottengeschmacke. Zeitigt gegen Hälfte September, wird bald teig.

Macht einen lebhaften, schönen Hochstam̃, trägt in Büscheln.

33. Rußlet von Rheims. Le Rousselet de Rheims. Mit ganz eigenen, gewürzhaften, feinen, bisamartigem Geschmacke. Zeitigt Mitte September. Hält 14 Tage; ist, vor sie gelblich wird, am beßten. Acht Tage vor der Zeitigung gebrochen, gewinnt sie an Geschmack und Haltbarkeit. Wird schnell teig.

Der Baum wächst stark, breit, licht; trägt in seiner Kindheit nicht. Die Pyrami-

de und vorzüglich der Hochstamm, geben mehrer Gewürz, als das Spalier. Wird von den Franzosen äußerst geschätzt.

34. Englische Sommerbutterbirne. Le Beurré d'Angleterre. Mit erhabenem, zuckerartigem Geschmacke. Zeitigt Hälfte September, hält, vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage. Sie muß 8 Tage früher, noch grün abgenommen werden.

Der Baum wächst lebhaft, auf der Quitte schmachtend, aus Fruchtbarkeit. Fodert warmen, trockenen Boden. Die Vegetation hat viel ähnliches mit der Beurré gris d'Automne.

35. Punktirter Sommerdorn. L'Epine d'Eté poirtée. Mit süßem, feinmuskatellerartigem Geschmacke. Zeitigt Hälfte September, hält, früher gepflückt, 3 Wochen.

Der Baum hat wenige seines gleichen an Stärke.

36. Muskirte Sommerrußlet. Russelet d'Eté musqué. Mit äußerst muskirtem Geruche und erhabenem, süßem Muskatellergeschmacke. Das schönste Citrongelb verräth ihre volle Zeitigung.

Der

Der Baum wächst mittelmäßig in die Luft. Ist jährlich ungemein tragbar.

37. Volkmarserbirne. (Von einem Dorfe in Westphalen.) Hat zuckerartigen, gewürzten, feinen Muskatellergeschmack. Zeitigt gegen Ende September, hält 14 Tage.

Der Baum wird sehr groß, mit etwas Hängästen. Ist bald sehr fruchtbar.

38. Sommerambrette. Ambrette d'Eté. Mit erhabenem Bergamottengeschmacke. Zeitigt Ende September, hält 3 Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig; treibt eine schöne Krone; trägt nicht gerne alljährig voll; nimmt selbst mit schlechtem Boden verlieb.

Sommertafelbirnen

vom Zweiten Range. B.

Im Julius Zeitigen:

39. Muskirte Frühbirne. Le Hâtiveau petit. Eine Muskateller, mit stark muskirtem Geruche und süßem, rosenartigem Geschmacke. Zeitigt Ende Juli, oft früher; hält 8 Tage.

Der

Der Baum wächst stark, mit hängenden Aesten; ist sehr fruchtbar.

40. Deutsche, langstielichte Weißbirne. Blanquet hatif à longue queue. Mit rosenartigem, süßweinsäuerlichem Geschmacke, ohne Erhabenheit. Zeitigt Ende Juli, hält, früher gebrochen, 14 Tage.

Der Baum wird nur mittelmäßig.

Im August zeitigen:

41. Augustbirne. Eine Blankette, mit zuckerartigem, feinem, rosenhaftem Geschmacke. Zeitigt gegen Mitte August, hält 14 Tage.

Der Baum liefert schöne; reiche Pyramiden, und Hochstämme.

42. Die Hirsenbirne. Eine Blankette, mit zuckerartigem, angenehmen Geschmacke. Zeitigt Ende August, hält grüngepflückt, 14 Tage.

Der Baum wird groß, hoch, leicht; trägt reichlich, ist nicht empfindlich.

43. Sommerblutbirne. Sanguinole d'Eté. Mit einem reinen, süßen, rosenartigen Geschmacke. Zeitigt Ende August, am Spalier früher. Sie ist besser, als die spate.

Der Baum wird groß, flach, mit etwas Hängästen; ist sehr fruchtbar; kömmt auf der Quitte gut fort. Nur der Liebhaber setzt einen Hochstamm.

44. Lange, gelbe Bischofsbirne. De Bishof Peer. Mit süßem, feinrosenartigem Geschmacke. Zeitigt Ende August, hält früher gebrochen, bey 14 Tage. Ist gelbgrünlicht am beßten.

Der Baum wird ansehnlich, mit einer Kugelkrone. Ist jährlich ausnehmend fruchtbar.

45. Parfümirte Augustbirne. Le Parfum d'Aout. Eine Muskateller, mit gewürzhaftem, starkparfümirtem Zuckergeschmacke. Zeitigt gegen September, hält 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit lichter Krone; trägt frühe sehr häufig.

46. Gro-

46. Große, muskirte Zwiebelbirne. Gros Oignonnet musqué. Mit einem gewürzhaften, feinrosenartigen, durch etwas Säure erhabenen Geschmacke. Zeitigt Anfangs August, hält, etwas früher gebrochen, 14 Tage.

Der Baum wird mittelmäßig, steigt gerade in die Luft; hat gerne flatterhafte Aeste.

47. Gestreifte, schönste Sommerbirne. La Belissime d'Eté rayée. Mit zuckersüßem, sehr angenehmen Geschmacke. Zeitigt Hälfte August, hält, früher gebrochen, 8 Tage

Der Baum wird ansehnlich, geht schön in die Luft, giebt reiche Erndten.

48. Franz - Madam. Poire Madame. (Nach Christ.) Hat überaus angenehmen, süßen Geschmack. Zeitigt Mitte August, nach und nach.

Der Baum wächst hoch, Pyramidal und verworren; ist sehr fruchtbar. Die Zwerge sind eigensinnig unterm Messer.

49. Sommer - Alantbirne. Mit zuckersüßem, starkem Alantgeschmacke. Zeitigt nach

Hälf-

Hälfte August, hält oft bis Ende September; soll grün gebrochen werden.

Der Baum wird aus Fruchtbarkeit nicht groß.

50. Runde Sommerbergamot. La Bergamotte d'Eté ronde. (Nach Sickler) Mit süßsäuerlichem Geschmacke. Zeitigt Ende August, hält 3 Wochen.

Der Baum wächst mittelmäßig, mit lichter Pyramidenkrone, trägt reichlich; ist nicht heickel.

51. Straßburger-Sommerbergamot. La Bergamotte d'Eté de Strasbourg. (Nach Sickler.) Hat süßsäuerlichen, erquikenden Geschmack. Zeitigt Ende August, hält 4 Wochen. Ist eigentlich keine Bergamotte.

Der Baum wird mittelmäßig. Die Krone bildet eine dichte Halbkugel; ist sehr fruchtbar.

52. Rothe Pomeranzenbirne. Orange rouge. (Nach Sickler.) Mit gewürztem, stärkendem Geschmacke. Zeitigt Ende August, hält 4 Wochen.

Der Baum wächst mittelmäßig, mit regelloser, lichter Krone.

53. Muskateller-Orangenbirne. L'Orange musqué. (Nach Sickler.) Mit erhabenem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Ende August, hält nicht lange.

Macht starken Stamm, und dichte Krone. Nimmt alle Formen an.

54. Ritterbirne. (Nach Christ.) Eine neue Frucht aus Sachsen, mit etwas säuerlichem, pikantem Geschmack. Zeitigt gegen September, hält 4 Wochen. Gehört zu den vorzüglichen.

Der Baum wird in Sachsen häufig gepflanzt, und kömmt bey uns eben so gut fort.

55. Die rothe, langstielichte Honigbirne. Die Frucht hat fast keinen Geruch, und welkt nicht; das Fleisch ist mattweiß, im Kauen rauschend, so sich aber doch im Munde fast auflöset, hat auch einen ungemein süßen, zimmetartigen Geschmack. Reift im September, und hält sich 3 Wochen.

Der Daum wächst sehr lebhaft, und trägt sehr frühzeitig.

56. Grü-

56. Grüne Pomeranzenbirne. L'Orange verte. Mit sehr muskirtem Doyennen-Geschmacke. Zeitigt Anfangs September, oft Hälfte August. Wird vom Baume gegessen.

Dieser wird ungemein stark, und frühe tragbar, mit sehr dichter Krone, selbst auf der Quitte ungemein lebhaft.

57. Gestreifte Pomeranzenbirne. L'Orange tulipée. Mit Muskatellergeruche und zuckrigem, feinem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Anfangs September, hält 8 Tage.

Der Baum wird nicht sehr groß, mit starkabstehenden Aesten; ist jährlich und ausnehmend fruchtbar; kömmt in allen Formen gut fort.

58. Runde Sommer-Pomeranzen-Birne. L'Orange ronde d'Eté. Mit süßem sehr muskirtem Geschmacke. Zeitigt Anfangs September, hält, grünabgethan, 14 Tage.

Der Baum wird ansehnlich, jährlich sehr fruchtbar; hängt gerne mit den vordern Enden.

59. Kleine, gelbe Sommerbergamotte. La Bergamotte jaune d'Eté. Mit muskir-

tem

tem Geruche und erhabenem, zuckersüßem Bergamottengeschmacke. Zeitigt Anfang September, hält, grünabgethan, 3 Wochen.

Der Baum wächst stark, mit sperrhafter Krone. Macht trefflichen Hochstamm.

60. Langstielige Geißhirtle. Langstielige Stuttgarder = Rußlet. Mit einem süßen gewürzten, feinzimmetartigen, wahren Muskatellergeschmacke. Zeitig Anfang September. Muß grüngelblich genossen werden. Hält nicht.

Der Baum wächst lebhaft in die Luft; bringt frühe reiche Erndten. Die Geißhirtlen sind die Lieblinge des Würtembergerfrauenzimmers.

61. Königliche Weißbirne. Königsblankete. La Blanquette royale. Mit süßem, feinrosenartigem Geschmacke. Zeitigt Anfangs September, hält 14 Täge. Muß, ehe sie ganz gelb wird, genossen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit eyförmiger Krone. Trägt frühe sehr voll; will warmen Boden.

62. Gro-

62. Große Sommerrußlet. Der Sommerkönig. Le gros Rousselet. Le Roi d'Eté. (Bey uns Salzburgerinn.) Mit süßweinsäuerlichem, etwas muskatellerartigem Geschmacke. Zeitigt oft schon Anfang September, hält 8 Tage. Kömmt den guten Rußleten nicht bey.

Der Baum wird ansehnlich; geht schön in die Luft; giebt ein schönes Spalier.

63. Langstielige Sommerrußlet. Le Rousselet d'Eté à longue Queue. Mit zuckersüßem Geschmacke. Zeitigt oft schon Anfangs September, hält 14 Tage. Es giebt hievon eine köstliche Lattwerge.

Der Baum wächst lebhaft, gesund. Ist ausnehmend fruchtbar.

64. Kleine, gelbe Muskelbirne. (Vielleicht Maulbirne.) Mit gewürztem, feinalant- oder zimmetartigem Geschmacke. Zeitigt oft schon Anfang September, hält nur 8 Tage, grünabgethan aber, 14 Tage. Sie ist zum Welken sehr gut.

Der Baum wird stark, alt, mit hoher Krone in die Luft; und wird sehr einträglich auf dem Obstmarkte.

65. Gro-

65. Groß: Sommerprinzenbirne. Mit sehr süßen, rosenartigen, etwas muskatellerndem Geschmacke. Zeitigt Anfangs, oft mitte September, hält 14 Tage.

Der Baum wächst stark, groß; liefert hochstämmig die schönsten Früchten.

66. Sommer Apothekerbirne. Le bon Chrétien d'Eté. Gute Christbirne. Mit sehr angenehmen, parfümirten Geschmacke. Zeitigt oft schon Anfang September, hält 3 Wochen. Man nennt sie bey uns fälschlich die Pfundbirne, Klotzenbirn ꝛc.

Der Baum wird sehr groß, alt, bildet ein Parasol; kömmt auf der Quitte fort; muß tiefen, mäßigfeuchten und beschatteten, nicht dürren Boden haben. Die schönsten Früchte macht er hinter Gebäuden.

67. Graue Speckbirne. Mit zuckerartigen, gewürzhaften, feinem Alantgeschmacke. Zeitigt Anfangs, oft Mitte September, hält gegen 4 Wochen, etwas frühers gebrochen.

Der Baum macht abstehende Aeste, bildet keinen schönen Hochstamm; kömmt gut auf der Quitte fort; fodert warmen Stand.

68. Die

68. Die Paradenbirne. La Bellegarde. Mit sehr süßem Muskatellergeschmacke. Zeitigt Mitte September, oft früher, hält gegen 4 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, mit schöner Belaubung; macht Hängäste.

69. Rothpunktirte Liebsbirne. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. Mit sehr süßem, parfümirtem Zuckergeschmacke. Zeitig Hälfte September, nach und nach am Baume; hält 8 Tage.

Der Baum wächst sehr stark, pyramidal in die Luft; trägt frühe in Büscheln; will trockenen Boden.

70. Gelbe Sommerrußlet: Le Rousselet musqué d'Eté jaun. Mit muskirtem Geruche und süßem Muskatengeschmacke. Zeitig gegen Ende September, hält nicht lange; soll etwas grüngepflückt werden.

Der Baum wächst stark, auf Quitte gemäßigt; ist ausnehmend fruchtbar.

71. Sommerköniginn. La Reine d'Ete. Mit einem, der Beurré gris ähnlichen Geschmacke. Zeitigt gegen Ende September, hält, früher gepflückt, 14 Tage.

Der Baum macht eine lebhafte Krone; kömmt auf Quitte gut fort. Gute, warme Lage giebt der Frucht ihr Gewürz.

72. Trompetenbirne. (Von ihrer Länge.) Mit gewürzhaftem Muskatellergeschmacke, und muskirtem Geruche. Zeitigt Ende September, oft früher, hält 3 Wochen.

Der Baum wird sehr groß; auf Zwerg würde die Frucht vom ersten Range seyn.

C. Wirtschaftliche Sommerbirnen.

73. Kleine, gelbe Sommermuskateller. Mit starkem Muskatellergeruche und süßsäuerlichem, etwas muskatellerndem Geschmacke, der etwas wildes verräth. Zeitigt aber schon Hälfte Juli, und ist vom zweyten Range.

Der Baum wird nicht groß; mit etwas breiter Krone. Ist ausnehmend tragbar.

74. Gro-

74. Große Sommersirene. La grosse Sirene d'Eté. Hat ungemein erhabenen Geruch, aber etwas wässerigen, nur fein rosenartigen, mit schwacher Säure vermischten Geschmack. Zeitigt Anfangs August, hält, grünabgethan, 14 Tage. Vom zweyten Range.

Der Baum wächst lebhaft in die Luft; ist ausnehmend fruchtbar.

75. Zweymal blühende und zweymal tragende Birne. Deux fois l'an. Die Zweyträchtige. Mit süßem feinrosenartigem Geschmacke. Zeitigt Ende August, hält 8 Tage. Die zweyte Blüthe erscheint (bey warmen Junius) erst um Johannis, und zeitigt Anfangs Oktober. Die erste Frucht ist vom zweyten Range.

Der Baum wächst sehr breit, ist fruchtbar, und giebt gute Pyramiden.

76. Die Meißner = Liebchensbirne. Mit reinsüßem Geschmacke. Zeitigt Anfangs September, hält, nach und nach gebrochen, 4 Wochen.

Der Baum wächst mittelmäßiggroß, mit breiter Wölbung, alternirt, und gehört zur Oekonomie.

77. Große Sommerzapfenbirne. Le Certau musqué. Mit Doyennen-Geschmacke. Zeitigt Hälfte September, hält 3 Wochen. Vom ersten Range.

Der Baum wächst sehr lebhaft in die Luft; kömmt auf Quitte in warmer Lage gut fort.

78. Große, muskirte Sommerrußlet. Le gros Rousselet à longue Queue. Mit starkmuskirtem Geruche und rosenartigem Geschmacke. Zeitigt Hälfte September, hält, früher gebrochen, kaum 14 Tage. Vom zweyten Range.

Der Baum wird ansehnlich. Soll nur hochstämmig gezogen werden.

79. Goldgelbe Pabstbirne. Poire de Pape. Mit parfümirtem Geruche und süßsäuerlichem, etwas rosenartigem Geschmacke. Zeitigt Hälfte September, hält früher abgenommen, über 14 Tage. Vom zweyten Range.

Der Baum wächst lebhaft, licht in die Luft; ist frühe fruchtbar. Gehört blos für Oekonomie.

80. Gel-

80. Gelbe Krachbirne. La Poire Cassante. Mit zuckersüßem, starkmuskirtem Geschmacke. Zeitigt Ende September, oft erst Mitte Oktober, hält 14 Tage; ist vom zweyten Range, und zum Welken und zu Lattwerge vortrefflich.

Der Baum wird groß, gesund, ungemein fruchtbar, mit breiter, flacher Krone.

Seltenheit halber, füge ich noch folgende 2 Stücke bey:

81. Die wälsche Birne. Jargonelle. (Nach Sickler.) Mit angenehmen, erquickendem Geschmacke. Zeitigt Anfangs September, und hält einige Zeit.

Der Baum wächst mittelmäßig, mit zertheilter Krone.

82. Birne mit versilbertem Laube. Foliis maculatis. Zeitigt schon im August, ist aber ohne Werth.

Der Baum wird nur mittelmäßig, liebt sehr gute Tonerde; kömmt auf frechen Wildlingen am beßten fort; ist eine wahre Zierde in englischen Anlagen.

II. Herbsttafelbirnen.

A. Vom ersten Range.

Im Oktober reifen:

83. Weiße Herbstdechantsbirne. Le Doyenné blanc d'Automne; ist als Beurré blanc bekannt; wird Bergamot = Kaiserbirne rc. genannt. Sie hält nur 3 Wochen, und wird halbreif gewelkt.

Der Baum kömmt schon in rauhen Gegenden fort, und ist sehr fruchtbar.

84. Lange, weiße Dechantsbirne. Le Doyenné blanc longne. Mit muskirtem Geruche und gewürzhaftem Muskatellergeschmacke. Hält 4 Wochen.

Der Baum wird nicht groß, mit schlanken Aesten; ist sehr fruchtbar.

85. Graue Dechantsbirne. Le Doyenné gris. (Eine ganz andere, als Beurré gris.) Mit rosenartigem Geschmacke, wie die Doyenné blanc. Reift gegen Ende Oktober, hält 14 Tage.

Der

Der Baum wird nicht groß; ist frühe sehr tragbar; verlangt den wärmsten Sonnenstand.

86. Rothe Dechantsbirne. Le Doyenné rouge. Ist als Beurré rouge bekannt. Rothe Herbstbutterbirne; hat zuckerartigen, sehr gewürzten Geschmack. Reift Ende Oktober, hält 14 Tage.

Der Baum wächst nur mittelmäßig, aber schön in die Luft; giebt gute Pyramiden und andere Zwerge.

87. Graue Herbstbutterbirne. Le Beurré. Le Beurré gris. Hat erhabenen, süßen Geschmack, mit der feinsten Muskatellersäure; reift Anfangs Oktober, hält 14 Tage. Früheres Pflücken der Hälfte verlängert den Genuß.

Der Baum wächst stark, mit regelloser Krone; kömmt auf Quitte gut fort; ist willig unterm Messer; jährlich ausnehmend fruchtbar; leidet gerne in seiner frühen Blüthe; muß als Hochstamm warmes, sandiges Land haben, sonst wird er krebsig und grindig.

88. Rothgraue Herbstbutterbirne. Beurré rouge d'Anjou. Mit gewürzhaftem, fein-weinartigem Zuckergeschmacke, der die Beurré gris noch übertrifft. Reift in der zweyten Hälfte Oktobers, hält bey 3 Wochen.

Der Baum hat die Eigenschaften der Beurré gris; verlangt ebenfalls warmen, trockenen Boden, und kömmt auf der Quitte gut fort. Wird auch Normandischer Isambert genennt.

89. Die Passa Tutti. Passa Tutti. Mit Zuckrigem, etwas Rosenhaftem Geschmacke, zumal mit der Schale genossen. Reift im Oktober, oft November, und hält 14 Tage. Sie heißt auch: die Vorzügliche.

Der Baum wird nicht groß, trägt in Büscheln. Die Quitte giebt kleine, sehr reiche Pyramiden.

90. Herbstbirne ohne Schale. Poire sans peau d'Automne. Mit sehr gewürzhaft-zuckerartigem Geschmacke, der die Doyenné blanc übertrifft. Reift Anfangs Oktober, hält 4 Wochen.

Der Baum wächst stark, liefert als Hochstamm die vortrefflichsten Früchte; ist eigensinnig auf Boden; muß warmen, nicht naßen Boden haben.

91. Parfümirte Herbstbirne. Le Parfum d'Automne. Mit erhabenem, etwas rosenartigem Zuckergeschmacke. Reift im Oktober, hält 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit starker Belaubung in die Luft.

92. Kleiner, grüner Isambert. L'Isambert petit. Hat zuckerartigen, gewürzhaften, mit etwas Weinsäure erhöhten Geschmack; reift Ende Oktober, nach und nach den November hindurch.

Der Baum wird stark, mit hoher Krone; kömmt schon in rauhen Gegenden, so wie auf Quitte gut fort; fodert aber tiefen, nicht naßkalten Boden. Ist vortrefflich zu Spalieren und Pyramiden.

93. Lange, grüne Herbstbirne. La verte longue d'Automne. Mouille bouche. (Nach Diel.) Mit flüchtigem, rosenartig, gewürz-

würztem Geschmacke. Reift Mitte Oktober, hält 4 Wochen.

Der Baum bildet eine lebhafte Pyramide in die Luft; ist frühe ungemein tragbar. Muß warmen, leichten Boden haben.

94. Die Schweizerhose. La verte longue Suisse panachie (wie ein Band gestreift.) Hat fein muskirten Geruch, und zuckerartigen Geschmack. Reift Hälfte Oktober, hält gegen 6 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft; kömmt auf Quitten fort; ist sehr fruchtbar. Fodert warmen und leichten Boden.

95. Rothe Bergamot. La Bergamotte rouge. Mit angenehmen, der Beurré gris etwas ähnlichem Geschmacke. Reift Anfangs Oktober, oft noch früher. In Mitte September gepflückt, hält sie 3 Wochen.

Der Baum wächst groß, fast pyramidal in die Luft; will gute Gartenerde. Die Frucht bessert sich mit den Jahren.

96. Schweitzerbergamot. La Bergamotte Suisse. (Von ihren Bandstreifen.) Hat er=

erhabenen Zuckergeschmack, reift öfters schon Ende Oktober, hält in den Dezember.

Der Baum wächst lebhaft, mit einer Pyramidenkrone, in die Luft. Trägt bald, und jährlich. Verlangt als Hachstamm warmen, nicht zu schweren Boden.

97. Herbstbergamot. La Bergamotte d'Automne. Mit erhabenem, erfrischendem Zuckergeschmacke; reift gegen November, hält nach und nach, 2 Monate.

Der Baum wächst etwas lebhaft, soll aber nicht hochstämmig gezogen werden. Schwerer Boden macht ihn bald grindig.

98. Die Crasanne. La Bergamotte Crasanne. Mit der feinsten Muskatellersäure. Reift gegen November, dauert oft bis in Dezember.

Der Baum treibt ziemlich in die Luft; trägt jährlich und reichlich; fodert warmen, fetten, etwas feuchten, vor Stürmen geschützten Stand.

99. Wildling von Motte. Bezi de la Motte. Mit erhabenem Zuckergeschmacke; reift gegen Ende Oktober und November.

Der Baum wird mittelmäßig; macht schöne Pyramiden; ist bald sehr fruchtbar; kömmt überall fort.

Im November reifen:

100. Die Markgräfinn. La Marquise. Mit erhabenem Zuckergeschmacke. Reift im November, hält oft bis Januar.

Wird ein großer, sehr fruchtbarer Baum, mit breiter Krone. Fodert leichten, sehr warmen Boden.

101. Muskirte Winteramadot. L'Amadot musqué d'hiver. Mit parfümirtem Geruche und zuckersüßem, charakteristisch-muskirtem Geschmacke; reift im November, hält 6 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft in die Luft stark belaubt. Fodert warmen, trockenen Boden

102. Die Russeline. La Rousseline. Mit stark muskirtem Geruche und zuckersüßem, sehr an-

angenehmen Muskatengeschmacke. Reift Anfangs November, oft früher, hält gegen 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit abstehenden, fast hängenden Aesten. Macht sich als Spalier auf der Quitte sehr gut. Liebt den feuchten, nordöstlichen Stand.

103. Die Forellenbirne. Mit einem gewürzhaften, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmacke, durch Alant, oder Melone erhöht. Reift im November, hält bis in Januar. Sie ist ein deutsches Meisterstück.

Der Baum wächst lebhaft in die Luft; ist frühe sehr fruchtbar, und als Landsmann nicht zärtlich.

104. Grüne Herbstzuckerbirne. La Sucré verd. Ist eigentlich La Doyenné verte. Mit etwas violenartigem Zuckergeschmacke. Hält bis in Dezember.

Der Baum wird mittelmäßig, geht in die Luft, trägt in Büscheln; muß warmen, guten, lockern Boden haben.

105. Von

105. Von Terdoolens Herbstzuckerbirne. Suyker Peere van Terdoolen. Mit erhabenem, süßem Zuckergeschmacke, der mit bon Chretien d'Eté Aehnlichkeit hat. Reift gegen Hälfte November.

Der Baum wächst lebhaft; trägt reichlich; seine Belaubung gleicht der St. Germain. Ganz neu.

106. Muskirte Schmeerbirne. Le petit oin. Mit einem sehr erhabenen, gewürzhaftsüßen, etwas bergamotähnlichen Geschmacke. Reift im November, hält 4 Wochen.

Der Baum wächst nur mittelmäßiggroß.

Herbsttafelbirnen.

Vom zweyten Range. B.

107. Gelbe Herbstapothekerbirne. Gute Christenbirne. Le bon Chretien d'Automne. (Fälschlich Pfundbirne.) Mit einem angenehmen Geruche und süßen, feinmuskatellerartigen Geschmacke. Reift Hälfte Oktober, hält 4 Wochen.

Der

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar; empfiehlt sich als Hochstamm hinter Gebäuden. Sieh Bon Chretien d'Eté.

108. Die Calbas. Le Calbas musqué. Graue Flaschenbirne. (Die Cucurbita lagenaria Lin. nennt man im Holländischen Kalabas: Flaschenkürbis.) Mit süßem Muskallergeschmacke. Reift im November und Dezember.

Der Baum wächst stark, und steif in die Luft, mit lichter Belaubung. Kömmt auf Quitte gut fort; fodert warmes, leichtes Land.

109. Die graue Junkerhannsbirne. Messire Jean gris. Mit erhabenem Zuckergeschmacke. Der Reifpunkt dieser köstlichen Frucht muß im November und Dezember wohl beobachtet werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit düsterer Krone; fodert mäßig feuchtes Erdreich; leidet in harten Wintern gerne im Freyen.

110. Schönste Herbstbirne. La Bellissime d'Automne. Mit gewürztem, erhabenem Zuckergeschmacke. Reift Anfangs November, hält 4 Wochen.

Der Baum wächst stark; kömmt auf Quitte gut fort, am Spalier wird die Frucht fast schmelzend.

111. Der Krockhals. (Die lange Stielspitze, ist etwas schief gedreht.) Hat gewürzten, feinmuskatellerartigen, fast bergamotähnlichen Geschmack. Reift November und Dezember, nach und nach.

Der Baum hat im Ansehen etwas Wildes; greift hoch in die Luft; kömmt im schlechten Boden fort; Dauer, Größe und Fruchtbarkeit empfehlen ihn in ökonomische Anlagen.

112. Die rothe Confesselsbirne. (Nach Sickler.) Hat gewürzhaften, zuckersüßen Geschmack; reift schon Ende Oktober, hält, etwas früher gebrochen, 6 Wochen.

Der Baum wird ansehnlich, stark, mit einer Pyramidenkrone, die gegen Westen dichter ist.

113. Find-

113. Findlingbirne. Sie hat fast die Eigenschaften der Doyenné; wird aber etwas frühers zeitig.

Der Baum, der ansehnlich stark wächst; ist auserordeutlich tragbar, und kömmt leicht fort.

Wirthschaftliche Herbstbirnen.

114. Graue Herbstrußlet. Le Rousselet gris. Mit sehr süßem, erhabenem Muskatellergeschmacke. Reift Anfangs Oktober, hält 14 Tage.

Der Baum wird nur mittelmäßig; ist ungemein fruchtbar; taugt nur zu Hochstamm.

115. Kleine Herbstzapfenbirne. Le petit Certeau d'Automne. Mit sehr süßem, gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmacke; reift im Oktober, hält bis Hälfte November, wird dann schwarz.

Der Baum wird nicht groß, aber bald sehr fruchtbar.

16. Die Maltheserbirne. La Poire de Malthe. Mit einem sehr gewürzhaften, süßsäuerlichen, etwas rosenartigen Geschmacke. Reift Hälfte November, und hält 6 Wochen.

Der Baum wächst stark, und gerade in die Luft, mit düstrer Belaubung; liefert jährlich reiche Erndten.

117. Meißner - langstielichte Feigenbirne. Eine mittelmäßig große, recht gute Herbstfrucht. Das Fleisch ist etwas graugelblicht weiß, saftvoll grobkörnicht, im Kauen rauschend, doch ziemlich auflösend, mit etwas würzhaftem Geschmacke. Reift im Oktober, und hält sich mehrere Wochen.

Der Baum wächst lebhaft.

118. Das Ochsenherz. Le Couir de boeuf. Eine sehr große, hellrothe Herbstfrucht. Das Fleisch riecht angenehm, ist mattweiß, feinkörnicht, nicht saftreich, von einem starksüßen, muskirten Geschmacke. Zeitigt Ende Oktober, hält sich 3 Wochen.

Der Baum wird ansehnlich groß, und sehr fruchtbar.

119. Die Hirtenbirne. La Pastorelle, ou Musette d'Automne. (Nach Sickler.) Hat angenehmen, zuckerhaften Geschmack; reift Anfangs Oktober, oft schon Ende September, hält 4 Wochen.

Der Baum wird stark, mit dichter Pyramidalkrone. Trägt Büschelweis.

120. Apfelbirne. (Nach Sickler.) Mit angenehmen, süßem Saft. Reift im Oktober, dauert ein paar Monate.

Der Baum wächst mittelmäßig, mit lichter Kugelkrone; ist sehr tragbar, und willig.

121. Die Rietbirne. Riet - Peer. Angobert. (Nach Christ.) Mit etwas Parfüm in guten Jahren; eßbar im Oktober und November.

Der Baum wächst vorzüglich schön; hat das schönste Blatt unter den Birnen; ist jährlich äußerst fruchtbar.

III. Wintertafelbirnen.

Vom ersten Range. A.

122. Große Winter-Citronenbirne. Gros Citron d'hiver. Mit einem süßen, gewürzten, starken Muskatellergeschmacke. Reift Ende November, hält 4 Wochen; ist sehr zartschalig, und sollte wohl Doyenné bl. d'hiver heißen.

Die Vegetation hat frappante Aehnlichkeit mit der Doyenné; nur wird der Baum noch frecher.

123. Der Winterdorn. L'Epine d'hiver. Mit muskirtem Geruche, und erhabenem Zuckergeschmacke. Reift im November und Dezember. Der kleinste Fehler verderbt diese sonderbare, gute Frucht.

Der Baum wächst nicht stark, ist schön belaubt, und sehr fruchtbar. Fodert auf Wildling trockene, warme Erde.

124. Frühe Herrmannsbirne. Merlets St. germain. Ist als Louisse bonne bekannt; hat erhabenen, süßen, muskatellerartigen Geschmack; reift im November und Dezember.

Der Baum wächst stark, schön, mit etwas abstehenden Aesten, ist bald ausnehmend fruchtbar; liebt warmes, trocknes Land.

125. Wahre gute Luise. La bonne Louisse de du Hamel. Mit einem parfümirten, etwas rosenartigen, süßen Geschmacke. Reift im November und Dezember.

Der Baum geht stark in die Luft; ist sehr fruchtbar; fodert warmen, nicht nassen Boden. Darf mit Merlets nimmer verwechselt werden.

126. Englische, lange, grüne Winterbirne. Ist eine wahre Verte longue, mit muskirtem Geruche und feinmuskatellerartigem Zuckergeschmacke. Reift Ende November, manche halten bis in Januar.

Der Baum wächst stark, fast pyramidal in die Luft; liefert, selbst als Hochstamm, die schönsten Früchte.

127. Die Virgulense. La Virgouleuse. (Vom Dorfe Virgoule in Frankreich.) Hat zuckerartigen, mit der feinsten Muskatellersäure erhöhten Geschmack. Reift im November, Dezember und Januar. Diel giebt ihr den ersten Rang unter den Winterbirnen.

Der Baum ist wahre Schönheit, mit prachtvoller, dichter Pyramidenkrone; kömmt überall fort, in jeder Lage, Erde und Form.

128. Die Leschasserie. La poire de Lechasserie. Wintereyerbirne, wird unrichtig Jagdbirne genannt. Mit einem erhabenen, etwas muskirten, zuckerartigen Muskatellergeschmacke; reift im November und Dezember, hält oft bis in Januar; späte ab.

Der Baum wächst stark, mit etwas lichter Pyramidalkrone; ist frühe sehr fruchtbar; will tiefen, guten, warmen Boden. Verdient ein Spalier.

129. Große Winter = Muskatenbirne. Le gros Muscat d'hiver. Mit süßsäuerlichem, etwas muskatellerartigem Geschmacke; reift im November und Dezember, hält 4 Wochen. Muß einige Tage vor der vollen Reife genossen werden. Ist auch für die Küche sehr gut.

Der Baum wird stark; ist in der Blüthe nicht zärtlich.

130. Wahre Winterambrette. Ambrette d'hiver. Mit äußerst erhabenem Zuckergeschmacke; reift Ende November, nach und nach bis zum März. Späte abgethan.

Der Baum wächst sehr lebhaft, mit wildem Ansehn; wird vortrefflich im warmen, tiefen Boden. Das Spalier gegen Mittag, und scharfer Schnitt sind ihm schädlich.

131. Grüne, langstielichte Winterhirtenbirne. La Mussette d'hiver à longue Queue. Hat muskirten Geruch und ganz eigenen, zuckerartigen Geschmack, mit feiner Muskatellersäure; reift im Dezember, hält in den Februar. Der Stiel ist 2 1/2 Zoll

lang;

lang; daher vielleicht die Aehnlichkeit mit einer Dudelsackpfeife.

Der Baum wächst lebhaft; kömmt auf Quitte gut fort; giebt schöne Spaliere und Pyramiden; will aber trockenen, warmen Stand.

132. Graue, runde Winterbergamot. La Bergamotte grise d'hiver. Mit zuckerartigem, wahrem Bergamotengeschmacke. Reift Ende November, oder Anfangs Dezember, hält 4 Wochen. Giebt einen schätzbaren Hochstamm, mit hoher Kugelkrone; fodert warmen, tiefen, guten Boden; nur nicht naß.

133. Die Markbirne. La Savoreuse. (Die Schmackhafte.) Mit dem feinsten, zuckerartigen Bergamottengeschmacke. Reift im Dezember, ist im Januar am beßten.

Der Baum wächst pyramidalschön in die Luft; ist frühe sehr fruchtbar.

134. Die Mannabirne. Le Colmart. Mit sehr erhabenem Zuckergeschmacke; reift nach einander vom Dezember bis in März; späte ab.

Der

Der Hochstamm wächst ungemein lebhaft; ist gegen Stürme und Frost in der Blüthe empfindlich. Muß im warmen, ja nicht feuchten Boden stehen. Seine reichen Erndten liefert er erst in 10 Jahren, früher auf Quitte.

135. Die St. Hermannsbirne. Le Saint germain. Mit erquickendem, angenehmen Geschmacke, der mit der feinsten muskatellerartigen Citronensäure erhaben ist; reift in guten Jahren schon im Dezember, hält bis in Frühling.

Der Baum wächst nur mittelmäßig, mit gedrängter Pyramidenkrone, die ausgelichtet werden soll. Liebt gutes, warmes, etwas feuchtes Land, besonders auf Quitte, dann finden wir das wahre Gewürz.

136. Winterbutterbirne. Der Wildling von Chaumontel. Bezi de Chaumontel. (Ein Dorf in Frankreich.) Mit einem, der Beurré gris ähnlichen Geschmacke; reift im Januar und Februar.

Der Baum wächst nicht groß, mit lichter, sperrhafter Krone; fodert warmen Stand,

trocknen, leichten Boden, und Schutz vor Stürmen. Verdient ein Spalier und trägt dann früher. Kömmt auf Quitte gut fort.

137. Deutsche Muskatellerbirne. Le Muscat Allemand. Mit sehr starkem Geruche und süßem Muskatellergeschmacke. Reift im März, hält oft bis May.

Der Baum wird stark, und sehr fruchtbar; fodert warmen Stand, und etwas feuchten Boden. Am Spalier wird die Frucht am köstlichsten.

138. Die Kaiserbirne, mit dem Eichenblatte. Imperiale á Feuille de Chéne. Mit gewürztem, süßem, ganz eigenem Geschmacke; reift im April und May; hält noch länger.

Der Baum wächst stark, pyramidenförmig in die Luft. Wird am Spalier halbschmelzend.

139. Die Sarasin. La Sarasin des Chartreux. Mit zuckerhaftem, parfümirtem Geschmacke. Hält über ein Jahr. Reift um

Jo=

Johannis; dauert bis in den Dezember des folgenden Jahrs.

Der Baum wird groß, mit breiter Krone. Kömmt auf Quitte und Wildling freudig fort.

140. Bergamot von Soulers. Bergamotte de Soulers. (Nicht Solothurn.) Mit einem erhabenen, süßen, sehr gewürzhaften Geschmacke. Reift Ende November, ist im Dezember am beßten. (Nach Sickler.)

Der Baum wird stark, und etwas unordentlich; licht, mit abstehenden Aesten.

141. Osterbergamot. Winterbergamot. Bergamotte de Paques, ou d'diver. (Nach Christ.) Hat zuckersüßen, mit etwas Säure erhobenen Geschmack; reift im Januar, hält bis März.

Der Baum bildet eine verworrene Krone. Giebt auch schöne Pyramiden.

Wintertafelbirnen.

Vom zweyten Range. B.

142. Spanische, gute Christbirne. Le Bon Chrétien d'Espagne. Mit süßem, rosenartigem Geschmacke; reift Anfangs Dezem-

zember, hält einige Monate. In ihrem Vaterlande wird sie eine Frucht vom ersten Range; ist groß.

Der Baum wächst sehr lebhaft; kömmt auf Quitte gut fort; geräth als Hochstamm vortrefflich. Der Liebhaber hat an einer Pyramide genug.

143. Die Winterkönigsbirne. La Regale d'hiver. Mit zuckerartigem Muskatellergeschmacke; reift im Dezember, Januar und Februar.

Der Baum bleibt etwas schmächtig; fodert warmen Boden, und sehr heißen Stand.

144. Das Königsgeschenk von Neapel. Le Présent royal de Naples. Hat süßen Doyennen-Geschmack, ohne Gewürz. Reift im März. Ist in unserm Klima nur wegen Größe und Schönheit merkwürdig. Späte ab.

Der Baum wächst lebhaft, mit sperrhafter Krone; trägt bald; fodert heißen Stand; leidet gerne im Freyen; die Pyramide giebt dem Garten wahre Zierde. Ist vor einigen

Jah-

Jahren dem Herzog Karl von Würtemberg, zum Gegen = Present für weiße Hirsche gemacht worden.

245. Winter = Apothekerbirne. Winter Christbirne. Le bon Chretien d'hiver. Mit zuckerartigem Geschmacke; reift im Frühlinge; ist im Dezember schon, für die Küche vortrefflich.

Der Baum dieser großen Frucht wird nur mittelmäßig.

C. Winterkochbirnen.

246. Großer, Französischer Katzenkopf. Le Catillac. Mit etwas herbem, süßsäuerlichem Muskatellergeschmacke; reift Ende November, hält bis in Sommer. Ist in der Küche eine der beßten.

Der Baum wird nur mittelmäßig, mit starkabstehenden, gerne unregelmäßig = kreuzenden Aesten. Ist jährlich sehr fruchtbar, und in der Blüthe nicht empfindlich. Vom zweyten Range.

147. Die Tresor. Schatz = oder Liebesbirne. Le Tresor. La Poire d'Amour. Mit angenehmen Geruch, und etwas rosenartigem, süßem Geschmacke, ohne Gewürz. Reift im Dezember, hält bis Frühling. Sie ist vom zweyten Range, und eine der größten; leidet keinen Druck.

Der Baum wächst ungemein stark; und muß erst vertoben. Das Spalier dürfte eine Tafelfrucht geben.

148. Schönste Winterbirne. La pellissime d'hiver. Mit etwas herbem Muskatellergeschmacke; reift Anfangs Januar, hält bis zum Frühjahre. Der angenehme Geruch und das gewürzhafte Fleisch, machen sie zu einer der beßten Kochbirne für den Winter. Vom zweyten Range.

Der Baum wächst stark. Die Frucht ist für den Hochstamm fast zu schwer. Gehört ans Spalier. Kömmt auf Quitte gut fort.

Pfir-

Pfirschen.

1. Die rothe Admirable. Admirable rouge. Sept.

2. Weißer Härtling. Pavie planche. Aug.

3. Doppelter von Troyes. Double de Troyes. Petite Mignonne. Aug.

4. Venusbrust. Teton de Venus. Okt.

5. Lackpfirsche. Grosse Mignonne. Tardive. Sept.

6. Frühe Peruvianerinn. Chevreuse hative. Aug.

7. Königspfirsche. Peche royale. Okt.

8. Später Purpurpfirsche. Pourprée tardive. Sept., Okt.

9. Schöne Peruvianerinn. Belle Chevreuse. Aug., Sept.

10. Rothe Magdalene. Madaleine rouge. Sept.

11. Weiße Magdalene. Madaleine blanche. Aug., Sept.

12. Kleiner Violett. Violette petite. Aug. Glatt.

13. Wahrer Lackpfirsche. Grosse Mignonne hative. Aug.

14. Belle Pavie. Ganz neu aus England. Prachtvoll groß, schmelzend, gleicht der Riesenpfirsche. Sept.

15. Die Riesenpfirsche. Pavie rouge de Pomponne. Pavie monstrueuse. Okt., Nov. Erfordert den heißesten Sonnenstand, oder Glasfenster.

Aprikosen.

1. Frühaprikose. Muskatellerapriкose. Abricot prècoce. Abricot hative musque. Aug.
2. Weiße Aprikose. Pfirschenaprikose. Abricot blanc. Abricot peche. Jul., Aug.
3. Große gemeine Aprikose. Abricot commun. Vorzüglich für Hochstämme zu wählen.

4. Portugiesische Aprikose. Abricot de Portugal. Aug.
5. Aprikose von Breda. Ananasaprikose. Abricot de Breda. Aug. Trägt sehr stark.
6. Aprikose von Nancy. Abricot de Nancy. August. Die größte, und von Haut die zärteste.
7. Große Oranienaprikose. Abricot gros d'Orange. Abricot Angoumois. Aug., oder Ende Juli.
8. Weiße Frühaprikose. Abricot blanche hative. Jul.
9. Schwarze Aprikose. Abricot d'Alexandrie. Abricot noir. Aug.

Pflaumen.

1. Die Königinn von Tours. La Royale de Tours. Jul.
2. Gelbe Mirabelle. Mirabelle jaune. Aug. Die wahre mit karmosinrothen Flecken.
3. Rothe Mirabelle. Mirabelle rouge. Aug.
4. Große Königinn Claudia. Die Dauphinspflaume. Grosse Reine Claude. Dauphine verte bonne. Aug.

5. Die gelbe Dauphinspflaume, mit halb gefüll-
ter Blüthe. Prune a Fleur semidouble.
La Dauphine. Aug.
6. Gelbe Aprikosenpflaume. Abricote jaune.
Heißt bey vielen: Gelbe, reine Claude.
Aug., Sept.
7. Schwarze Dauphinspflaume. Reine Claude
noir. Aug., Sept. Wird auch schwarze
Aprikosenpflaume genennt.
8. Die Seidenpflaume. Damas de Maugeron.
Aug., Sept.
9. Italienische Damascene. Damas d'Italie.
Sept.
10. Mirabolane. Kirschpflaume. La Cerisette.
Aug., Sept.
11. Die gelbe Marunke. Große, gelbe Eyer-
pflaume. Weiße.
12. Kaiserpflaume. Dame Aubert. Grosse
Luisante. Bonum magnum Mogul. Plum.
Aug., Sept.
13. Grüne Eyerpflaume.
14. Violette Kaiserpflaume. Imperiale violette.
Aug.
15. Weiße Fasanenpflaume. Weiße Rebhühner-
pflaume.

16. Per-

16. Perdrigon blanc. Sept.
17. Rothe Fasanenpflaume. Perdrigon rouge. Sept.
18. Weiße Katharinenpflaume. Sainte Catharine. Sept.
19. Frühe gemeine Zwetsche. Augustzwetsche. Reift volle vier Wochen vor der allbekannten Herbstzwetsche.
20. Große englische Zwetsche.
21. Die Durchsichtige. Transparent Plum.
22. Ananaszwetsche.
23. Frühe Treibzwetsche.
24. Augustzwetsche, ungarische.
25. Doppelte Mirabelle. Drap d'or. Eine der Köstlichsten.
26. Violette Fasanenpflaumen. Herrlich.
27. Violette Damaszenen. Vortrefflich.
28 Violette Damaszenen. Kaiserflaumen.
29. Jacinthe.
30. Imperatrice blanche.
31. Prune Peche. Pfirschenpflaume.
32. Jerusalems = Pflaume.
33. Pflaume mit dem Pfirschenblatt. Sehr merkwürdig.
34. Damas musqué. Schwarz, köstlich.

35. Jungfernpflaume, mit rother Frucht.

36. Jungfernpflaume, mit weißer Frucht. Sehr frühzeitig.

37. Verdage d'Italie.

38. Prune panachie. Grün, mit Blaßgrün gestreift.

Kirschen.

1. Vier auf ein Pfund.
2. Frühe Maykirsche. Cerise prècoce.
3. Wahre, rothe Maykirsche.
4. Große Glaskirsche.
5. Pragische Muskateller. Eine herrliche Süßweichsel.
6. Schwefelkirsche. Eine Herzkirsche.
7. Lauermanns große Kirsche.
8. Schwarze Muskatellerkirsche.
9. Thränenmuskateller aus Minorka. Eine Knackkirsche.
10. Doppelte Amarelle. Heißt auch doppelte Weichsel. Ist sehr groß, und trägt ungeheuer voll.

11. Die

11. Die Septemberweichsel. Griotte de Septembre. Groß und köstlich. Im halben Sept. reif.

12. Die rothe Oranienkirsche. Eine Süßweichsel.

13. Blutherzkirsche.

14. Weiße Knorpelkirsche.

15. Rothe Herzkirsche. Guignier rouge.

16. Große Prinzesinnkirsche. Groote Princes. Eine der beßten Knorpelkirschen.

17. Oktoberamarelle.

18. Allerheiligenkirsche. Toussiant St. Martin.

19. Königskirsche. Cerice royale. Eine delikate Süßweichsel.

20 Rothe Harlemerkirsche.

21. Amarantkirsche. Groß. Eine Herzkirsche.

22. Große Herzogskirsche. Cherry Duke. Eine der beßten Süßweichsel.

23. Perlherzkirsche.

24. Buettners neue schwarze Herzkirsche.

25. Große, schwarrze Knorpelkirsche, mit dem festesten Fleische.

26. Wild-

26. Wildling von Cronberg.

27. Schöne von Choisy.

28. Spanische Frühweichsel.

29. Pyramidenkirsche.

30 Pfälzer = oder Velser = Weichsel.

31 Volgerkirsche.

32. Schwarze, spanische Frühweichsel.

33. Grootel Princes.

34. Frühe Natte aus Saamen.

Prei=

Preise der Obstsorten.

	fl.	kr.
Äpfel, hochstämmig, das Stück	—	26
Zwergform, das Stück	—	20
Birnen, hochstämmige, das Stück	—	30
Zwergform, das Stück	—	24
Pfirschen für Spaliere, das Stück	1	—
Aprikosen für Spaliere, das Stück	1	—
Kirschen und Pflaumen, hochstämmige, das Stück	—	30
Zwergform, das Stück	—	24
Hochstämme von besonders auserlesener Größe, mit Fruchtkronen, das Stück	—	36

25 Pfropfreiser von den vorstehenden Sorten, weniger werden nie abgegeben.

Wer lauter Sorten vom ersten Range, ohne nicht auch zur Hälfte vom zweyten Range sich wählet, der bezahlt für jedes Stück über den obenbestimmten Preis noch weiters 4 kr.

Da einige Sorten erst später erhalten, und somit auch damit veredelt worden, so können sie auch als Hochstamm für dieses Jahr noch nicht abgegeben werden. In diesem

Fal=

Falle, oder wenn sich eine Sorte vergriffen hätte, wird man dafür eine andere, der verlangten, in jeder Rücksicht zunächstkommende, eben so gute Sorte schicken, wenn nicht der Käufer sich dieses ausdrücklich verbittet.

Aus eben dieser Ursache können Hochstämme vom Steinobst erst 1809 abgegeben werden. Die Zwergform aber davon ist schon in diesem Jahre zu haben.

Für Emballage, und das jedem Stücke beygehängte Blechnummer, wird für jedes Stück bezahlt 1 kr.

(Ohne Vorausbezahlung wird nichts abgegeben.)

Neben den im gegewärtigen Verzeichnisse enthaltenen Obstsorten sind auch nach Verlauf zweyer Jahre 30 Sorten Stachelbeere käuflich zu haben.

Man hat aus 300 Sorten diejenigen ausgewählt, welche sich sowohl an Größe als Schönheit der Farben auszeichnen, und versichert sich zum voraus, daß dieselben der Erwartung der Liebhaber vollkommen entsprechen werden.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Grob, Bernhard

Verzeichniß derjenigen Obstbaumsorten, welche sowohl hochstämmig, als in Zwergform, in der Königlich-Baierischen, systematisch-angelegten Baumschule zu Rebdorf, unweit von Eichstätt, käuflich zu haben sind

Gedruckt daselbst [Eichstätt] 1808

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- S 578
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11278177-7